

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2025 (2025. 07. 23)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【RIVM】 WHO の PFAS リスク評価イニシアチブにおける RIVM サブタスクの報告書

世界保健機関（WHO）は、2023 年 12 月、食品や飲料水を介した暴露による PFAS のリスクを評価するイニシアチブを開始した。その第 1 フェーズ(2024-2025 年)では、PFAS による健康影響と暴露に関するランドスケープレビュー（作業パッケージ 1）と PFAS の詳細なヒト健康リスク評価のための方法論の開発（作業パッケージ 2）を実施し、その後第 2 フェーズ(2025-2027 年)として、PFAS に関する健康影響に基づく指標値（HBGV）の導出を目指している。この WHO イニシアチブに関連してオランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）が、第 1 フェーズの作業パッケージ 2 に含まれる 3 件の報告書を発表した。

＊ポイント： WHO が現在進めている PFAS の包括的なリスク評価に関連した記事です。今回 RIVM が発表した報告書では、PFAS によるヒトへの健康影響に関する根拠の体系的な収集・評価のためのプロトコルの開発と、PFAS 混合物の経口暴露に関する HBGV の導出とリスク評価のアプローチについて検討しています。RIVM は、PFAS に含まれる複数の化合物を実態調査データと毒性データを用いて健康影響（一般的には標的臓器に基づく）の種類毎にグループ化すること、混合物全体を一括りにするのではなく成分（化合物）ベースのアプローチを用いること、用量加算に基づくリスク評価を行うことなどを推奨しています。これら報告書は、将来的に WHO（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議/JECFA、飲料水水質ガイドライン専門家グループ含む）が実施するリスク評価に向けたガイダンスという位置づけのようです。

【FDA】 FDA はクチナシ（ゲニピン）青色色素を承認、同時に FD&C 赤色 3 号の段階的廃止を促進する

米国食品医薬品局（FDA）は、利益団体 Gardenia Blue Interest Group（GBIG）から提出された、GMP（適正製造規範）に適合した濃度でのクチナシ（ゲニピン）青色色素の様々な食品への使用に関する色素添加物請願を承認した。発効日は 2025 年 8 月 29 日。同時に、食品製造業者に対し、ダイエタリーサプリメントを含む食品への FD&C 赤色 3 号の使用の段階的廃止を 2027 年 1 月 15 日の期限よりも早めるよう促す書簡を送付した。

＊ポイント： 新政権が実施している天然由来色素についての承認の 4 例目です。赤色 3 号の段階的廃止を催促する事業者宛の書簡の送付も行っていますが、このような催促は製品リコールなどを除いて以前は行っていなかったように思います。そのため、これも新政権になってから始めた取組だと感じています。

【FAO】 食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 特別合同専門家会合ーリスク評価のためのガイダンス 要約と結論

食物アレルギーのリスク評価のガイダンスに関する科学的助言を求めるコーデックスからの最近の要請に応え、FAO と WHO は、食物アレルギーのリスク評価に関する勧告を提供するため、2025 年 6 月 16～20 日にローマで専門家会合を開催した。その会合の結論の要約を公表した。完全な報告書は「Food Safety and Quality Series」の一部として出版される予定である。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【FAO】

1. 食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 特別合同専門家会合ーリスク評価のためのガイダンス 要約と結論
2. 大阪万博 2025 で食品安全の未来を探る：FAO は細胞性食品の安全とイノベーションに関する対話に貢献
3. Codex

【EC】

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. オーガニックと認証されている食品及び飼料中の未承認物質の調査結果
2. 比較トキシゲノミクスデータベースの処理済み OMICS データからの化学物質分類の推定
3. 農薬の環境リスク評価の改善：EU 規制の枠組みにおける高度な散布ドリフトモデルの必要性
4. preDQ の更新&アップグレード HLA - DQ2 及び HLA - DQ8 に対するペプチド結合を予測するための preDQ ソフトウェアツールの更新とメンテナンス
5. 新興リスク分析プラットフォーム(ERAP)
6. 食品添加物関連
7. 食品酵素関連
8. 新規食品関連
9. 遺伝子組換え関連
10. 農薬関連

【FSA】

1. FSA は、CBD 事業者が安全上の理由からパブリックリストにある製品の組成を変更することを認めるガイダンスを更新した
2. 夏のスラッシュ警告：スラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールは 7 歳未満の子供には安全ではないため、7 歳から 10 歳の子供には制限する必要がある
3. FSA が機械的分離肉に関する事業者向けガイダンスを公表する
4. FSA の年次報告書によると、食品価格と超加工食品が依然として消費者の最大の懸念事項である
5. 都市部で栽培された食品に対する消費者と関係者の認識
6. 英国の食品貿易に対する貿易ショックの影響の分析

【FSS】

1. テイクアウト食品の分析で警告的な結果が明らかになったため、政府に公衆衛生を優先するよう求める
2. FSS はスコットランドの食生活と健康の改善に向けた、緊急かつ大胆な行動を求める
3. FSS 及びスコットランド政府からの声明：スコットランド産サケのウミジラミに関連する公衆衛生リスク

【DWI】

1. 研究報告書「有機リン系難燃剤ーイングランドとウェールズの飲料水のリスクーフェーズ 2」発表

【RIVM】

1. WHO の PFAS リスク評価イニシアチブにおける RIVM サブタスクの報告書

【ANSES】

1. 食品の安全性：科学はどのようにして消費者の健康を守るのか
2. PNR EST：ANSES は資金提供するプロジェクトのデータへのオープンアクセスを引き続き促進する

【FDA】

1. FDA はクチナシ（ゲニピン）青色色素を承認、同時に FD&C 赤色 3 号の段階的廃止を促進する
2. FD&C 赤色 3 号の段階的廃止に関する食品製造業者への書簡
3. FDA の Marty Makary 長官の声明：ゴールドスタンダードの科学、透明性、そして常識を体現した 100 日間
4. 魚介類に関連する毒素及びスコンブプロトキシンによる魚中毒の報告方法
5. FDA は乳児及び子供向け食品の安全性確保のため、業界リーダーに対し、製品リコールに関するコミュニケーションの合理化と強化を促す
6. 動物用食品及び飼料
7. GRAS 申請通知
8. 植物新品種協議
9. 公示
10. 警告文書
11. リコール情報

[【NIH】](#)

1. ファクトシート更新

[【FTC】](#)

1. FTC は、減量サプリメント販売業者の欺瞞的な強調表示とレビュープラクティスによって被害を受けた消費者に返金を送付

[【CFIA】](#)

1. 選択した食品中のダイオキシン類及びダイオキシン様化合物 – 2014 年 4 月 1 日～2019 年 3 月 31 日
2. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 加工助剤としてのアミノペプチダーゼ Y に関する意見募集
2. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. 査察のレビューの期間延長とサービス改善の取り組み
2. 「よく似た」第 6 項及び第 7 項の申請のための申請要件に関する更新

[【TGA】](#)

1. リコール情報

[【香港政府ニュース】](#)

1. 食品混入不純物（金属汚染物質）改正規則 2025 が官報に公表される
2. プレスリリース
3. 違反情報

[【MFDS】](#)

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 2024 年食品輸入量 1,938 万トン、前年比 5.4%増加
3. 食薬処、国民のナトリウム・糖類摂取実態分析結果を発表
4. チョングッジャン（韓国味噌）、ヒマワリ油など消費期限の参考値を追加公開
5. 食薬処、畜産物の自己品質検査ガイドブック発刊
6. 食薬処、「食品表示情報手話映像制作マニュアル」を発刊
7. 回収措置

[【SFA】](#)

1. Forum Replies : SFA は食料のレジリエンスに引き続き注力する

-
- 国連食糧農業機関（FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations）
<https://www.fao.org/home/en>

1. 食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 特別合同専門家会合ーリスク評価のためのガイダンス 要約と結論

Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens – guidance for risk assessment. Summary and Conclusions

16 – 20 June 2025

<https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-guidance-for-risk-assessment>

FAO と WHO は、コーデックスからの要請に応え、2020 年から食物アレルギーのリスク評価に関する一連の特別合同専門家会合を開催し、優先アレルギーリスト、アレルギーの閾値、予防的アレルギー表示、表示義務免除などに関する報告書を公表してきた。

食物アレルギーのリスク評価のガイダンスに関する科学的助言を求めるコーデックスからの最近の要請に応え、FAO と WHO は、食物アレルギーのリスク評価に関する勧告を提供するため、2025 年 6 月 16～20 日に専門家会合を開催した。本書はこの会合の結論を要約したものである。完全な報告書は「Food Safety and Quality Series」の一部として出版される予定である。

結論と勧告（抜粋）

- 食物アレルギーは、化学的、微生物的、物理的ハザードとは異なる独自の特徴を有するハザードであるため、リスク評価とリスク管理においては他のハザードと区別する。
- 食物アレルギーは適切な食品安全マネジメントシステムにより管理されるべきである。これには既存のコーデックス文書（実施規範など）、適正なアレルギー管理などが含まれる。
- 食物アレルギーのリスク評価の目的は、ラベル表示や工程管理、サプライチェーンにおけるコミュニケーションなどについての情報に基づいた決定を支援することである。
- 食物アレルギーのリスク評価プロセスは、一次生産者を含む全ての食品事業者（FBO）にとって、適用可能であり達成可能である。
- 事業規模にかかわらず、食物アレルギーのリスク評価はエビデンスに基づくべきであり、情報は収集され意思決定の裏付けとなるべきである。このようなリスク評価に必要な情報は定性的情報である。多くの場合、リスク評価は初期段階で得られた定性的情報のみによって完成する。場合によっては定量的情報で補う必要がある。
- 食物アレルギーのリスク評価の実施は、予防的アレルギー表示（precautionary allergen labelling: PAL）を適切に決定するために必要である。
- リスクコミュニケーションと情報に基づくリスク管理の意思決定を可能にするため

に、食物アレルギーのリスク評価の枠組みが開発された（図有り）。このリスク評価の枠組みは、ギャップやより多くの情報が必要とされるポイントを特定するのに役立つ。

- 食物アレルギーのリスク評価の結果は、フードサプライチェーン全体、食品貿易、PALの適用に関する決定、リコールの決定、リスク低減措置などにおいて情報を提供し情報伝達を促進するなど、食品中の意図しないアレルギーの存在（unintended allergen presence: UAP）に関するリスクコミュニケーション及び／又はリスク管理に利用される。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2025（2025. 06. 25）

【FAO】FAO で食物アレルギーのリスク評価に関する専門家会合が開催される

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202513c.pdf>

2. 大阪万博 2025 で食品安全の未来を探る：FAO は細胞性食品の安全とイノベーションに関する対話に貢献

Exploring the future of food safety at Osaka Expo 2025: FAO contributes to dialogue on cell-based food safety and innovation

08/07/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1740177/>

2025 年 7 月 8 日、FAO は、大阪万博の大阪ヘルスケアバビリオンで、大阪大学とプロジェクトパートナーが主催した公開セッション「Cultivated Meat Journey 2025」に参加した。このセッションでは、科学者、学生、関係者が、細胞性食品の可能性について議論した。FAO は、細胞性食品の基礎とグローバルな視点に関するパネルディスカッションで、食品安全、規制への備え、責任あるイノベーションの必要性を強調した。日本の高校生もパネルディスカッションに参加し、世代を超えた意見交換を行った。その後、ステージ上で調理される細胞培養牛肉の香りを参加者が体感するというユニークな体験も行われた。

3. Codex

- 新しいウェブサイトは特殊用途食品の分析法を簡潔に示す

New website simplifies analytical methods for special dietary foods

02/07/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1739862/>

コーデックス委員会のオブザーバーである国際特殊用途食品産業会（ISDI）は、AOAC インターナショナルと国際酪農連盟の支援を受けて、新しい「特殊用途食品の試験法（Test Methods for Special Dietary Foods）」ウェブサイトを開設した。このプラットフォームは、特殊用途食品に含まれる栄養素の分析法に関する包括的で信頼できるガイドであり、食品の安全性、品質、国際的な試験法の調和を強化することを目的としている。当局、試験機関、

業界関係者が、信頼できる国際的に認められた分析法を見つけるのに役立ち、世界的なコンセンサスを反映した最新の参考資料として機能する。

このウェブサイトは 2025 年 6 月 10 日の ISDI ウェビナーで発表された。現在は乳児用調製乳およびフォローアップミルクが対象カテゴリーであり、45 種類の分析対象項目（物質）に関する 57 の分析法が掲載されている。今後、他の特殊用途食品カテゴリーや汚染物質に拡大していく計画である。

*分析法ウェブサイト：Test Methods for Special Dietary Foods

<https://testmethods-specialdietaryfoods.app/en/>

● 世界食品安全の日／ポスター受賞者発表

World Food Safety Day / Poster winners announced!

07/07/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1740086/>

世界食品安全の日 2025 ポスターコンペの入賞者が発表された。このコンペの参加資格は 5 歳以上の学生、応募期間は 2025 年 5 月 7 日～6 月 7 日であった。5 歳の子供から大学生まで、非常に優れた作品が多かったため、FAO と WHO の専門家は審査に苦慮した。

ウェブサイトでは、アフリカ地域、アジア地域、欧州地域、ラテンアメリカ・カリブ海地域、近東・北米・南西太平洋地域のそれぞれの優勝者の作品が紹介されている。次点となった作品については、@FAOWHOCodex X のアカウントで紹介される。

● 欧州委員会（EC：Food Safety: from the Farm to the Fork）

https://ec.europa.eu/food/safety_en

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

07/06/2025～07/19/2025 の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

*基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

*RASFF へ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

ドイツ産小麦グルテンのクロルピリホス、マレーシア産クッキーのグリシジルエステル類高含有、ウズベキスタン産ウズベキスタンピラフ調味料の未承認着色料スーダンレッド G 及びスーダン 1、ポーランド産ラトビア経由刻んだラベージのピロリジジンアルカロイド高含有、スペイン産冷凍ヨシキリザメの水銀、スペイン産有機パプリカ粉末のアフラトキシン B1、中国産プラスチック製スープ皿からのメラミンの溶出、エクアドル産ツナのヒスタミン、ポルトガル産冷凍メカジキの水銀、チェコ共和国産フルーツグミの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD)、アイルランド産パーム油のグリシジル脂肪酸エステル類・3-モノクロロプロパンジオール(3-MCPD)及び 3-MCPD 脂肪酸エステル類、米国産フランス向けピスタチオのアフラトキシン類、スペイン産メロンのフロニカミド、中国産有機藻類ミックスの無機ヒ素、トルコ産塩水入りブドウの葉のテブコナゾール・トリアジメノール・シペルメトリン・フルオピラム・メタラキシル・メトラフェノン・トリフロキシストロビン及びゾキサミド、イタリア産トウモロコシ製品のフモニシン高含有、ベルギー産ラズベリーのフロニカミド、スウェーデン産茶色レーズンの二酸化硫黄非表示、バングラデシュ産皿からのメラミンの溶出、スペイン産オリーブポマースオイルのミネラルオイル芳香族炭化水素類 (MOAH)、スペイン産ヨシキリザメの水銀(複数あり)、ギリシャ産フェネルティーのピロリジジンアルカロイド高含有、ウクライナ産脱脂粉乳のクロラムフェニコール、トルコ産ドイツ経由ドバイミルクチョコレートのアフラトキシン、フランス産乾燥タラゴンのカドミウム、インド産サイリウムハスクの鉛、トルコ産乾燥アプリコットのオクラトキシン A、ハンガリー産ブルーベリーシードのモルヒネ、フィリピン産バナナチップスの MOAH、デンマーク産調理済殻をむいたチルド塩水漬けエビの亜硫酸塩非表示、スイス産フードサプリメントのタダラフィル、英国産フードサプリメントの未承認物質タダラフィル、ベトナム産ライチのアセタミプリド・アゾキシストロビン・クロチアニジン・ジノテフラン・イミダクロプリド・キナルホス・トリシクラゾール及びラムダシハロトリン、オランダ産菓子の未承認新規食品 (ヘキサヒドロカンナビノール/HHC, テトラヒドロカンナビノール/THC)、フランス産全粒粉のオクラトキシン A、インド産スウェーデン経由パニプリマサラ(スパイスミックス)のクロルピリホス、原産国不明オランダ経由カカオニブで生産されたドイツ産ココアパウダーの多環芳香族炭化水素及びベンゾ(a)ピレン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

インド産サプリメントの水銀(複数あり)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、マレーシア産水溶性ダイズ飲料の未承認新規食品の霊芝-菌糸体抽出物、台湾産クッキーの 3-MCPD エステル類及びグリシジルエステル類高含有、ペルー産ドラゴンフルーツのイブロジオン、トルコ産 3 種類のビスケットの 3-MCPD エステル類及びグリシジルエステル類、アルバニア産ピーマンのフロニカミド、エジプト産キプロス経由ブドウのエテホン、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン B1、ポーランド産イチゴのクロロタロニル及びイミダクロプリド、英国産ヨーグルトのサリチル酸高含有、南アフリカ産クロマグ

ロの水銀、アイルランド産生きたカニのカドミウム、ロシア産ワッフルケーキのトランス脂肪酸高含有、英国産フードサプリメントの着色料二酸化チタン(E171)、米国産クッキーのTHC 高含有、エジプト産ウルシ/ウルシ粉末の未承認着色料スーダン 3 及びスーダン 4、中国産生分解性まな板の未承認成分もみ殻 (rice husk)、インド産個別急速冷凍(IQF)の頭を取った茹でヨシエビ属エビ (*Metapenaeus monoceros*) の亜硫酸塩高含有、アルジェリア産炭酸飲料の着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有、中国産乾燥海藻細切りのヨウ素高含有、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類(複数あり)、エクアドル産バナメイエビのトリフェニルメタン染料(クリスタルバイオレット及びビクトリアピュアブルーBO)、アフガニスタン産乾燥グリーンレーズンのクロルピリホス、英国産フードサプリメントの未承認新規食品成分マイタケ(*Grifola frondosa*)・霊芝(*Ganoderma lucidum*)・シイタケ(*Lentinula edodes*)・冬虫夏草(*Cordyceps militaris*)及びカバノアナタケ(*Inontus obliquus*)、ベトナム産ランブータンのチアメトキサム・オメトエート・ジメトエート・クロチアニジン・クロラントラニリプロール・アセタミプリド・ラムダシハロトリン及びブプロフェジン、ウガンダ産ドイツ経由緑トウガラシのジメトエート及びオメトエート、スペイン産解凍真空パックメカジキの水銀、カンボジア産生鮮赤トウガラシのクロルフェナピル・フェノブカルブ及びヘキサコナゾール、エクアドル産パーム油の 3-クロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD)、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産スパイスミックスのエチレンオキシド、ボスニア・ヘルツェゴビナ産ドライイーストのプロピコナゾール・テブコナゾール・エボキシコナゾール及びジフェノコナゾール、ドイツ産ピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、インド産バスマティ米のチアメトキサム、イラン産ピスタチオのアフラトキシン類、ケニア産トウガラシのクロルフェナピル、マダガスカル産黒目豆のチアメトキサム、インド産フードサプリメントのエチレンオキシド、米国産プラスチックカップからの高濃度の総溶出量、インド産バスマティ米のクロルピリホス、ウクライナ産滅菌処理された果肉入りトマトジュースのニッケル、インド産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産甘塩っぱい小麦ベーススナックのエリソルビン酸ナトリウム(E316)、インド産茶のジメトエート、中国産乾燥刻みトウガラシのクロルフェナピル、パキスタン産米のイミダクロプリド及びチアメトキサム、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン類、アルバニア産生鮮ピーマンのテブフェンピラド、モロッコ産ヨーロッパマイワシのヒスタミン、米国産ピーナッツバターのアフラトキシン B1、中国産スープベーススパイスの照射非表示、パキスタン産米のアセタミプリド、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン類、米国産ピーナッツのアフラトキシン、ヨルダン産生鮮ピーマンのニテンピラム、中国産未承認新規食品クソニンジン(*Artemisa annua*)及びシナトチノキ(*Aesculus chinensis*)、インド産クミン種子のクロルピリホス、ウズベキスタン産乾燥茶色レーズンのオクラトキシン A、ケニア産緑豆のクロルフェナピル、中国産緑茶のフロニカミド、など。

● 欧州食品安全機関（EFSA : European Food Safety Authority）

<https://www.efsa.europa.eu/en>

1. オーガニックと認証されている食品及び飼料中の未承認物質の調査結果

Findings of not authorised substances in food and feed certified as organic

11 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9524>

(技術的報告書)

オーガニック生産及びオーガニック製品表示に関する欧州議会及び EU 理事会の規則 (EU) 2018/848 のもと、欧州委員会は 2025 年 12 月 31 日までに、オーガニック製品について、認可されていない製品及び物質の存在に関する報告書と国内規制の評価に関する報告書を欧州議会及び EU 理事会へ提出しなければならない。そのため欧州委員会は EFSA に対して、2021 年から 2022 年にかけての EU オーガニック農業情報システム(OFIS)の通知に基づいて、使用が承認されていないがオーガニック食品/飼料製品から検出される頻度の高い 21 の有効成分（ホセチルアルミニウム（ホセチル-Al）、グリホサート、シペルメトリン、イミダクロプリド、ボスカリド、テブコナゾール、ホルペット、ピリミホスメチル、アゾキシストロビン、フルオピラム、ラムダ-シハロトリン、アセタミプリド、クロルメコート、ペンディメタリン、スピロテトラマト、シプロジニル、クロリダゾン、ピリプロキシフェン、フルジオキサニル、ジフェノコナゾール、デルタメトリン）について、技術的報告書を作成するよう要請した。

本報告書は、植物由来のオーガニック食品/飼料や、養蜂製品に焦点を当てている。データ源が広範囲にわたること（EFSA の科学的意見、加盟国の報告書、EU OFIS、農薬・殺生物剤・動物用医薬品・化学物質の汚染実態データベース、化学物質モニタリング情報プラットフォームからの食品/飼料及び環境モニタリングデータ、EU 持続可能な植物保護移行プロジェクトからのデータ、産業廃棄物ポータル、科学的文献など）に基づき、調査結果の裏にある潜在的な理由を評価している。本報告書は、共同研究センター、欧州化学品庁、欧州環境庁、EFSA の専門家からなる技術支援グループからの意見を統合したものである。

どの有効成分も天然に存在していないものであり、全て植物保護製品への使用が認可されている、あるいは認可されたことがある有効成分である。これら有効成分の用途は、オーガニック植物への直接的な利用（未承認の利用）、あるいは環境（大気、土壌、水）への移行と環境から植物への移行により間接的にオーガニック製品へ残留する可能性がある。本報告書では、植物がこれら有効成分に晒される直接的及び間接的な経路の両方について調査している。

各物質について、残留物のいくつかの供給源の可能性が特定された。オーガニック製品で残留物が定量された場合、この物質の積極的な未承認使用を確認/除外するための調査が推奨される。オーガニック製品で、ホスホン酸（ホセチル及びホスホネートの代謝物）、ボス

カリド、フルオピラム、ジフェノコナゾールが定量された場合、その植物が栽培された土壌の分析を推奨する。オーガニック製品で、グリホサート、ボスカリド、アゾキシストロビン、フルオピラム、スピロテトラマトが定量された場合、植物への散水に使用された水の分析を推奨する。オーガニック作物付近の従来の作物からのドリフトの可能性を確認/除外するには、オーガニック製品栽培地周辺の農薬の使用の調査を推奨する。残留物の長距離/中距離の空中移動、水経路を介した移動、あるいは交差汚染は、植物に含まれる残留物のその他の潜在的な供給源である。産業活動からの残留物の移行の可能性は低い。

2. 比較トキシコゲノミクスデータベースの処理済み OMICS データからの化学物質分類の推定

Inference of chemical grouping from processed OMICS data in Comparative Toxicogenomics Database

30 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9335>

(外部科学報告書)

比較トキシコゲノミクスデータベース(CTD)のキュレーションされたオミクス由来データを用いて、共通の分子応答に基づいて化学物質を分類するための新しい方法論が開発された。このアプローチにより、ヒトの健康や環境への潜在的影響を全体的な視点で捉える、多様なカテゴリーにわたる化学物質クラスターの同定が可能になった。この方法は、当初は農薬に焦点を当てていたが、欧州食品安全機関(EFSA)の累積評価グループ(CAGs)とかなり重複することが示され、クラスタリング戦略を検証した。さらに、現在は EFSA の CAGs に割り当てられていないが、EFSA の PARAM カタログに載っている農薬が確認され、CTD にデータを取り込む際の遡及的 (retrospective) 性質とタイムラグによる潜在的なギャップが浮き彫りにされた。分析は、医薬品や、可塑剤及びパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) などの興味深い化学物質に拡大され、様々な化学物質暴露の複雑な相互作用が明らかになった。化学物質の影響の方向性を決定する際の課題が議論され、より正確なグループ分けのために、組織や生物種の特異性を優先するフィルタリング戦略が推奨された。この知見から、化学物質のグループ分けにおける方法論の改善の必要性が強調され、化学物質のグループ分けやそれらの生物学的影響の予測を強化するための新たなデータ収集や機械学習技術の利用など、今後の研究の方向性が示唆されている。

3. 農薬の環境リスク評価の改善：EU 規制の枠組みにおける高度な散布ドリフトモデルの必要性

- 作物以外の暴露評価に使用する上向き及び横向き散布の散布ドリフト堆積のモデリングアプローチの探索

Improving environmental risk assessment of pesticides: the need for advanced spray drift models in EU regulatory framework

Exploring modelling approaches for spray drift deposition for upward and sideways spraying for use in off - crop exposure assessment

1 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9507>

(外部科学報告書)

植物保護製品（農薬）の使用と販売に関する EU 規則 1107/2009 の目的は、農薬が、ヒト、動物、環境に許容できないリスクをもたらさないことを保証することである。非標的生物が農薬の使用によって有害影響を受ける可能性があるため、それらの保護は極めて重要である。そのため EU 規則 1107/2009 は、植物保護製品の認可を申請する農薬を評価する際に、非標的生物へのリスクを決定することを義務付けている。畑に隣接する生息地に生息する非標的生物への主な暴露経路は、標的以外へのドリフトである。EU の規制環境暴露評価で現在使用されている散布ドリフト堆積量は、ドイツで実施された古い実験データに依存しており、欧州全域の様々な気象条件や作物条件を十分に代表していない可能性がある。モデリングは実験に基づく散布ドリフト曲線の代替になりうる。しかし、EU 規制の目的のための、上向き及び横向きに散布された作物の散布ドリフト堆積量を予測する、すぐに使用可能なモデルは現在入手できない。

最近、オランダのリンゴ果樹園において上向き及び横向き散布による散布ドリフト堆積を予測する統計モデル SPEXUS が開発された。このモデルはオランダにおける条件を反映した広範な実験におけるドリフト堆積に基づいているが、作物の生育段階や地域の気象条件に基づいた適切な関係を用いることで、その他の果物作物やその他の気候帯にも適用できる。このモデルのより広範な妥当性は、SPEXUS の結果と EU データセットから得たデータを比較することで検証された。さらに、現在使用されているドイツの Ganzelmeier - Rautmann 堆積曲線を同じ EU データセットと比較した。その結果、Ganzelmeier - Rautmann 曲線は、散布ドリフト堆積を過小評価する場合も過大評価する場合もあることが示された。しかし、規制の観点から保守的なアプローチと見なされる過大評価は、最も頻繁に観測される結果だった。その結果、上向き及び横向き散布された作物の Ganzelmeier - Rautmann 散布ドリフト曲線を継続して用いることが、現時点で最も現実的だと思われる。しかし、SPEXUS のような高度なモデルは、変動する気象条件、散布技術、作物の種類や構造を考慮することで利点をもたらす。SPEXUS を欧州全域のその他の作物や栽培技術に拡大することを推奨する。これには、欧州の様々な気候帯、作付け体系、様々な散布ドリフト技術による広範な散布ドリフトデータが必要である。モデルを改良、拡大、検証するためのこれらのデータを得るには、散布ドリフト研究に関与する EU 全域の農業研究機関や大学と共に取り組むことを勧める。

- 作物以外の暴露評価に使用する下向き散布の散布ドリフト堆積のモデリングアプローチの探索

Improving environmental risk assessment of pesticides: the need for advanced spray

drift models in EU regulatory framework

Exploring modelling approaches for spray drift deposition for downward spraying for use in off - crop exposure assessment

1 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9506>

(外部科学報告書)

植物保護製品（農薬）の使用と販売に関する EU 規則 1107/2009 の目的は、農薬が、ヒト、動物、環境に許容できないリスクをもたらさないことを保証することである。益虫、鳥類、水生生物などの非標的生物は、農薬の使用によって有害影響を受ける可能性があるため、それらの保護は極めて重要である。散布ドリフト堆積は、対象地域から周辺の土地や水域に化学物質が飛散することであり、主要な暴露経路である。しかし、作物、作物の高さ、農業慣行、農業環境条件のばらつきを考慮すると、この経路は欧州レベルでは十分評価されていない。機構論的（mechanistic）散布ドリフトモデルは、適切にパラメータ化すると、これらの要因に対処する方法となり、現在の欧州規制リスク評価で使用されているドイツの Ganzelmeier - Rautmann 散布ドリフト値を改善する可能性がある。このプロジェクトでは、事前に定義した基準に対して、耕作作物への下向き散布の散布ドリフト堆積モデルを特定・評価するために、対象を絞った科学的文献レビューを行った。特定されたモデルの中からオランダの IDEFICS モデルが選ばれ、実験的野外試験との比較分析が行われた。IDEFICS は、作物の種類や高さ、散布器の設定、気象条件などの変数を組み込み、従来のブーム散布器による散布ドリフトの風下での耕作作物への堆積を計算する。しかし、IDEFICS は今のところオランダの条件でのみテスト・検証されており、欧州全域の農業及び環境条件の多様性を反映していない可能性がある。より広範な適用性をテストするために、EU 全域の SETAC DRAW データベースやその他の情報源から、EU の 3 つの規制区域の丈の低い作物及び高い作物を対象とした、散布ドリフト実験データの 5 つのデータセットが選ばれた。散布ドリフト堆積のシミュレーション結果と実測値の比較から、72%の再現率で、堆積のシミュレーション結果/実測値の比率は妥当な範囲内であることが示された。課題としては、実験のばらつきや、丈の高い作物のデータが限られていることなどがある。規制への適用のために機構論的モデルの信頼性を高めるには、モデルの評価の拡大、データ収集の標準化、テストアプローチの改良が推奨される。

4. preDQ の更新&アップグレード HLA - DQ2 及び HLA - DQ8 に対するペプチド結合を予測するための preDQ ソフトウェアツールの更新とメンテナンス ロゴモデルの再評価

preDQ - Update & Upgrade

Update and maintenance of the preDQ - software tool for peptide binding prediction to HLA - DQ2 and HLA - DQ8

Re - evaluation of the logo models

8 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9585>

(外部科学報告書)

preDQ は、セリアック病の感受性に関連する、HLA - DQ2 及び HLA - DQ8 タンパク質に結合するペプチドを予測するソフトウェアツールである。preDQ は、遺伝子組換え植物の評価に関する EFSA のガイダンスを受けて、新しいタンパク質がセリアック病を引き起こすリスクを評価するようデザインされた。preDQ の予測能力は、5 つのロバストモデルの利用に依存している。これらのモデルはそれぞれ 5 つの対応するリスク評価結果を生成する。これらのモデルは、HLA - DQ2.5 及び HLA - DQ8.1 に対する既知の結合ペプチド及び非結合ペプチドのデータセットを用いて開発された。これらのモデルは、リガンドベースと構造ベースの計算方法で導出され、内部クロスバリデーションと外部データセットで検証された。最も高性能のモデルのみが preDQ に実装された。概して、preDQ は、HLA - DQ2.5 と HLA - DQ8.1 へのペプチドの結合親和性と、テストされたタンパク質がセリアック病を引き起こす可能性を評価するための、包括的で使いやすい信頼できるツールである。ここでは、preDQ の更新、アップグレード、メンテナンスを目的としたプロジェクトを提案する。ソフトウェアツールとそれを支援するモデルの作成者として、このモデルの導出・検証に使用したデータセットの更新、新たなデータを用いた既存モデルの再評価、新たなモデルの導出、ツールのメンテナンス、利用者と利害関係者への一貫したフィードバックの提供、査読付き専門誌における導出されたモデルの発表、EFSA の専門家との緊密な協力を提案する。

5. 新興リスク分析プラットフォーム(ERAP)

Emerging Risk Analysis Platform (ERAP)

2 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9557>

(外部科学報告書)

この外部科学報告書は、新興リスク分析プラットフォーム(Emerging Risk Analysis Platform: ERAP)プロジェクトの科学的受託業者が実施した活動を文書化したものである。このプラットフォームの開発、試験、導入、ユーザーサポートについて、統合された自己完結型の概要を提供している。本報告書は、プロジェクト期間全体を通して集められた知見を統合したもので、利用者からの意見やプロジェクトの全段階で得られた教訓が含まれている。特定された改善分野の概要を示し、AI 関連機能など、将来の機能強化に向けた提案も示している。このように、本報告書は ERAP のプロジェクトの進捗の包括的な概要を提供し、EFSA のニーズに従ったこのプラットフォームの今後の発展の基礎となるものである。

6. 食品添加物関連

- 食品添加物としてのネオテーム(E 961)の再評価

Re - evaluation of neotame (E 961) as food additive

4 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9480>

(科学的意見)

本意見では、食品添加物としてのネオテーム(E 961)の再評価を扱う。ネオテームは化学的に製造された化合物 N - [N - (3,3 - ジメチルブチル) - 1 - α - アスパルチル] - 1 - フェニルアラニン 1 - メチルエステルである。ネオテーム(E 961)の主な不純物は、分解生成物(脱エステル化体)である N - [N - (3,3 - ジメチルブチル) - 1 - α - アスパルチル] - L - フェニルアラニン (NC - 00751)と、その一次代謝物である。生物学的及び毒性学的データの要請後、新たなデータは受け取らなかった。2007 年の EFSA の意見で入手できた毒性学的試験の要約が示され、科学的文献から収集した研究が要約された。ネオテームは迅速に吸収されて全身に循環される前に代謝されるため、ネオテームそのものは、その代謝物と共に尿に排泄される可能性が高い。接触部位での潜在的な異数性誘発性は発生しないと予想されるため、全体的に、最大許容量や報告された使用レベルでネオテーム(E 961)の遺伝毒性に関する懸念はない。入手可能な毒性学的データベースのその他のエンドポイントのレビューから、試験した最大用量でネオテームの有害影響は示されなかった。パネルは、ラットの 52 週間の慢性毒性試験及び 104 週間の発がん性試験から得られた無毒性量(NOEL) 1000 mg/kg 体重/日に基づき、ネオテームの許容一日摂取量(ADI) 10 mg/kg 体重/日を設定した。この ADI は、2007 年に EFSA が設定した ADI 2 mg/kg 体重/日に置き換わるものである。ADI 10 mg/kg 体重/日でのネオテームの使用から生じるメタノールとその代謝物ホルムアルデヒドへの暴露は、懸念を生じない。ネオテーム(E 961)の食事暴露推定量は、全ての暴露シナリオの様々な集団で ADI を超えていなかった。パネルは、現在許可及び報告されている用途と使用レベルで、ネオテーム(E 961)に安全上の懸念はないと結論した。パネルは欧州委員会に、ネオテーム(E 961)の EU 規格の改訂を検討するよう助言した。

7. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* TOL 株由来食品用酵素 β - ガラクトシダーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme β - galactosidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain TOL

10 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9559>

(科学的意見)

食品用酵素 β - ガラクトシダーゼ(β - d - ガラクトシドガラクトヒドロラーゼ, EC 3.2.1.23)は、DSM Food Specialties 社が遺伝子組換え *Aspergillus niger* TOL 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、その中で EFSA は、この食品用酵素は 1 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念は生じないと結論した。その後、申請者は

2つの追加工程を含めるために使用拡大を要請した。EFSAは今回の評価の中で、合計3つの食品製造工程で使用する際のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。食事暴露量は欧州人で最大 3.144 mg TOS/kg 体重/日と算出された。パネルは、以前報告された無毒性量 (1038 mg TOS/kg 体重/日、試験した最大用量)と組み合わせた場合、暴露マージンは少なくとも 330 と導出した。改訂した暴露マージンと以前の評価に基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

8. 新規食品関連

- 新規食品としてのオロチン酸マグネシウム二水和物の安全性及びこれに由来するマグネシウムの生物学的利用能

Safety of magnesium orotate dihydrate as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 and bioavailability of magnesium from this source in the context of Directive 2002/46/EC

10 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9528>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、EFSAの栄養・新規食品及び食物アレルギーに関するパネル(NDA パネル)は、規則(EU) 2015/2283に従って、新規食品(NF)としてのオロチン酸マグネシウム二水和物の安全性に関する意見を提出するよう、また、指令 2002/46/ECの観点から、この物質に由来するマグネシウムの生物学的利用能について言及するよう要請された。このNFは、化学合成によって生産され、成人では最大摂取量 6100 mg/日でフードサプリメントに使用することが提案されている。この摂取量は、オロチン酸として約 5000 mg/日、マグネシウム約 400 mg/日に相当する。パネルは、これはフードサプリメントとしてのマグネシウム摂取について設定された許容上限摂取量 250 mg/日を超えるため、このNFの使用は栄養学的に不利になる可能性があるとは指摘している。さらにパネルは、オロチン酸マグネシウム二水和物の以前の安全性評価では、腫瘍促進作用を実証するいくつかの動物実験に基づき、オロチン酸への暴露に懸念が生じていることも指摘している。食品添加物および食品に添加する栄養源に関するパネル(ANS パネル)は、オロチン酸の無毒性量 (NOAEL) 50 mg/kg 体重/日を導出した。導出されたオロチン酸のNOAELと、このNFに提案されている最大使用量での暴露量 (オロチン酸として約 5000 mg/日、成人の平均体重 70 kgに基づく)と 71 mg/kg 体重/日となる)とのマージンは 0.7 であり、これは、ANS パネルが不適切とみなすマージンよりもさらに低い。申請者は、これらの安全上の懸念に対処又は軽減することのできる、このNFやオロチン酸の毒性学的データを提出していない。そのためパネルは、このNF、オロチン酸マグネシウム二水和物の安全性は、提案された使用条件下で立証できないと結論している。天然の供給源と比較した、このNF由来のマグネシウムの生物学的利用能の評価は実施されなかった。

9. 遺伝子組換え関連

● 2024 年の遺伝子組換えナタネ 73496 の市販後モニタリング報告書の評価

Assessment of the 2024 post - market monitoring report of genetically modified oilseed rape 73496

10 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9579>

(声明)

欧州委員会(EC)からの要請を受けて、欧州食品安全機関(EFSA)は、遺伝子組換えナタネ (oilseed rape: OSR) 73496 の 2024 年の市販後モニタリング(PMM) 報告書と、評価中に提出された追加情報を分析した。EFSA は、市販前リスク評価期間中に検討された摂取量と用途の想定 (ヒトと動物の食事暴露量) は依然として有効だと結論した。認可保有者は、認可時に要求された OSR 73496 及び OSR 73496 由来製品のヒトと動物の摂取データを提出していなかった。しかし EFSA は、使用された方法論と提出された情報は、市販前リスク評価中に考慮された条件が依然として適用可能であると結論するのに十分だと結論した。

● 遺伝子組換えダイズ DBN9004 の評価 (申請書 EFSA - GMO - BE - 2019 - 165)

Assessment of genetically modified soybean DBN9004 (application EFSA - GMO - BE - 2019 - 165)

7 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9503>

(科学的意見)

遺伝子組換えダイズ DBN9004 は、グリホシネートアンモニウム含有除草剤及びグリホサート含有除草剤への耐性を与えるために開発された。これらの特性は、cp4 epsps 及び pat 発現カセットを導入することで達成された。分子特性データとバイオインフォマティクス解析は、食品/飼料の安全性評価を必要とする問題を特定していない。ダイズ DBN9004 とその従来と比較種との間の、試験した農学的/表現型的特性及び組成の特性に関して確認された違いは、更なる評価を必要としなかった。GMO パネルは、ダイズ DBN9004 に発現した CP4 EPSPS 及び PAT タンパク質の毒性とアレルギー誘発性に関する安全上の懸念を特定しておらず、この遺伝子組換えが食品及び飼料としてのダイズ DBN9004 の全体的な安全性を変えるという証拠は見つかっていない。この申請に関して、ダイズ DBN9004 由来食品及び飼料の摂取は、ヒトや動物の栄養上の懸念を示さない。GMO パネルは、ダイズ DBN9004 は、従来と比較種や試験した非 GM ダイズ品種と同様に安全だと結論し、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと判断した。生存可能な穀粒を含むダイズ DBN9004 が環境中に放出された場合、環境の安全上の懸念を生じない。市販後環境モニタリング計画及び報告間隔は、ダイズ DBN9004 の用途に沿っている。GMO パネルは、ダイズ DBN9004 は、ヒトや動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、従来と比較種や試験した非 GM ダイズ品種と同様に安全であると結論している。

10. 農薬関連

- 有効成分ハロスルフロンメチルの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance halosulfuron - methyl

3 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9504>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 提出された確認データを踏まえた有効成分ペンディメタリンの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment for the active substance pendimethalin in light of confirmatory data submitted

11 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9511>

(農薬の結論)

懸念が確認された。

- アニス/アニシードのアクロニフェンの既存 MRL の改訂

Modification of the existing maximum residue level for aclonifen in anise/aniseed

3 July 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9514>

(理由付き科学的意見)

- 英国 食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency) <https://www.food.gov.uk/>

1. FSA は、CBD 事業者が安全上の理由からパブリックリストにある製品の組成を変更することを認めるガイダンスを更新した

Food Standards Agency updates guidance allowing CBD businesses to reformulate products on the Public List for safety reasons

1 July 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-updates-guidance-allowing-cbd-businesses-to-reformulate-products-on-the-public-list-for-safety-reasons>

英国食品基準庁 (FSA) のパブリックリストに申請中と記載されているカンナビジオール

(CBD) 事業者は、消費者の安全性向上のため、予め食品の組成を変更することが推奨される。本更新では、事業者は、CBD の暫定的な許容一日摂取量 (ADI) である 10 mg/日 (体重 70 kg の成人の場合、0.15 mg/kg 体重/日に相当) と、テトラヒドロカンナビノール (THC) の安全上限値 (safe upper limit) である 0.07 mg/日 (体重 70kg の成人の場合、1 µg/kg 体重/日に相当) を満たすことが求められている。THC の安全上限値は、独立した科学諮問委員会 (ACNFP 及び COT) の助言に基づいて合意された。すべての CBD 製品は、1971 年薬物乱用法及び 2001 年規則 (Misuse of Drugs Act 1971 and the 2001 Regulations) にも準拠する必要がある。CBD の ADI は、2023 年 10 月に最終更新された。

ガイダンスの更新は、公衆衛生を最優先しつつ、新規食品規則の遵守を促進するものである。事業者はこの段階で予め製品の組成変更をすることで、認可プロセスがより効率的になり、消費者はより安全な CBD 製品が市場に出回ることによって恩恵を受けることになる。

*ガイダンス

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/cannabidiol-cbd>

(ラベル表示について一部抜粋)

パブリックリストに掲載された製品の安全に関するラベル表示

リストに掲載されている食品事業者 (FBO) は、新規食品申請中に、製品ラベルに FSA の既存の消費者向け助言 (CBD の ADI 10 mg /日) を記載することが推奨される。これにより、消費者は情報を得た上で選択を行うことができる。

ラベルは、市場認可における今後の申請認可の仕様に準拠するために変更する必要があるかもしれない。FBO は、CBD 製品が規則 (EU) No 1169/2011 に定められた一般的な表示要件に従ってラベル表示されていることも確認する必要がある。

FSA は、ラベル表示には以下の内容を含めることを推奨している。

- 成人の CBD の最大許容一日摂取量(ADI)は 10 mg/日である。1 日の CBD 摂取量が 10 mg となる製品を摂取する場合は、ADI を超えないように、1 日あたり 1 種類の製品のみを摂取すること。同日に CBD を含む製品を複数回摂取することは避けること
- 1 食分あたりの CBD の量 (又はサイズ)
- 18 歳未満の方は摂取しないこと
- 妊娠中や授乳中、又は妊娠を希望する男性や女性は使用しないこと
- 薬を服用中の場合や免疫抑制状態にある場合は、本製品を使用する前に医療従事者に相談すること

*科学諮問委員会のポジションペーパー

Joint position paper from the (ACNFP) & (COT) on establishing a Safe Upper Limit for delta-9-tetrahydrocannabinol (Δ9-THC) and its precursor as contaminants of hemp-derived products including CBD novel foods

<https://acnfp.food.gov.uk/JointpositionpaperfromACNFP&COTonestablishingaSafeUpperLimitfordelta-9-tetrahydrocannabinol%CE%949-THCanditsprecursorascontaminantsofhemp-derivedproductsincludingCBDnovelfoods>

＊CBD パブリックリスト

<https://data.food.gov.uk/cbd-products/>

(新規食品の申請書が提出された CBD 製品のリストを公開している)

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2023（2023. 10. 25）

【FSA】英国食品基準庁及びスコットランド食品基準庁は CBD の消費者への助言を更新

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202322c.pdf>

2. 夏のスラッシュ警告：スラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールは 7 歳未満の子供には安全ではないため、7 歳から 10 歳の子供には制限する必要がある

Summer slush warning: Glycerol in slush ice drinks unsafe for children under 7 and should be limited for children aged 7 to 10

17 July 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/summer-slush-warning-glycerol-in-slush-ice-drinks-unsafe-for-children-under-7-and-should-be-limited-for-children-aged-7-to-10>

FSA は、グリセロールを含むスラッシュアイスドリンクや「スラッシー」を 7 歳未満の子供に与えないよう親や保護者に警告する新たなキャンペーンを開始した。FSA は、7 歳から 10 歳までの子供は、「スラッシー」ドリンクは 1 日 1 杯 350 ml までにするよう助言する。小売業者は、この助言に従い、10 歳未満の子供には無料でおかわりを提供しないよう求められている。また、スラッシーアイスドリンクの濃縮液製造業者には、必要最小限のグリセロールを使用するよう注意を喚起している。あわせて、FSA は事業者向けガイダンスの改訂版を発表している。このガイダンスと啓発キャンペーンは、屋内の子供用遊び場、レジャー施設、屋外イベントなどでスラッシュアイスドリンクの売上が急増する時期に合わせて実施される。

＊ブログ

Stakeholder update: Glycerol in slush ice drinks warning

<https://food.blog.gov.uk/2025/07/21/stakeholder-update-glycerol-in-slush-ice-drinks-warning/>

＊ガイダンス：Glycerol (E 422)

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/approved-additives-and-e-numbers>

スラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールに関する事業者向けガイダンス

- 1) スラッシュアイスドリンクにおけるグリセロールの使用に関する FSA のリスク評価について、顧客へ周知徹底すること
- 2) スラッシュドリンクに求められる状態を達成するために技術的に必要な最小限の量のグリセロールを含むような製品組成にすること
- 3) グリセロールを含むスラッシュアイスの販売時に、「製品にグリセロールが含まれています。7 歳未満の子供は飲まないようにしましょう。また 7 歳から 10 歳の子供は 1 日に 1 回最大 350 ml までにしましょう。」という目に見える警告文を掲示して、顧客に助言すること。
- 4) おかわり自由という販売方法は、10 歳未満の子供が飲む機会がある会場では推奨されない。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2025（2025. 07. 09）

FSA はスラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールの子供へのリスクに関する助言を更新する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202514c.pdf>

3. FSA が機械的分離肉に関する事業者向けガイダンスを公表する

FSA publishes guidance for industry on Mechanically Separated Meat

3 July 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-guidance-for-industry-on-mechanically-separated-meat>

英国食品基準庁（FSA）は、機械的に分離した肉(Mechanically Separated Meat: MSM)に関する新しいガイダンスを公表した。この新しいガイドラインは、業界との広範な関与と協議を通じて開発され、裁判所の判決の結果に従い、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの食品企業が MSM 規則に準拠できるように支援することを目的とする。MSM は食品に使用される場合、原料（ingredient）として、動物種の名称とともに「機械的に分離した肉（mechanically separated meat）」と表示する必要がある。MSM に分類される製品を「食肉（meat）」と表示してはならず、食肉含有量（meat content）を表示する場合は MSM を食肉含有量とみなしてはならない（消費者への食品情報規則（Food Information to Consumers/FIC Regulation）付属書 VII Part B）。これにより、消費者は購入する食品について十分な情報を得た上で選択を行うことができる。

＊ガイダンス

Guidance on Mechanically Separated Meat (MSM)

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/guidance-on-mechanically-separated-meat->

[msm-summary](#)

本ガイダンスでは、機械的に分離された肉（MSM）の定義の適用について説明する。

MSM の定義

規則付属書 I（定義）の 1.14 項では、MSM を以下のように定義している：Mechanically separated meat（機械的に分離した肉）又は MSM とは、最初の除骨処理後の肉が残っている骨から、又は家禽の肉から、筋繊維構造の喪失又は変更をもたらす機械的手段を使用して、肉を回収することによって得られる製品を意味する。

* MSM Q&A

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/guidance-on-mechanically-separated-meat-msm-annexes>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2024（2024. 03. 06）

【FSA】FSA は機械的分離肉(MSM：Mechanically Separated Meat)に関する協議を開始

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405c.pdf>

4. FSA の年次報告書によると、食品価格と超加工食品が依然として消費者の最大の懸念事項である

Food prices and ultra-processed foods remain the top consumer concerns, FSA annual insights report reveals

9 July 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-prices-and-ultra-processed-foods-remain-the-top-consumer-concerns-fsa-annual-insights-report-reveals>

英国食品基準庁（FSA）は、委託している毎月のオンライン追跡調査である消費者調査（Consumer Insights Tracker）をまとめた年次報告（2025 年 4 月～2025 年 3 月）を公表した。消費者の懸念事項に関しては、10 人中 9 人近くが食品価格（food price）を挙げ、4 分の 3 以上が超加工食品や食品の過剰加工への懸念を表明した。これらの水準は 2023 年 7 月以降、概ね安定している。また、過去 1 年間、人々は光熱費を節約するために、潜在的にリスクのある行動をとっているとの回答が続いている。キッチンにおける潜在的に危険な習慣を変えることを目的とし、FSA は新たな食品安全キャンペーンを開始した。適切な食品の安全と衛生を実践し、病気のリスクを低減するためのガイダンスを公表している。

* ガイダンス

Food safety and hygiene at home

<https://www.food.gov.uk/food-safety-and-hygiene/food-safety-and-hygiene-at-home>

* 消費者調査年次報告書（2025 年 4 月～2025 年 3 月）

Consumer Insights Tracker End of Year Report (Insights From April 2024 to March 2025)

July 09, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/140611-consumer-insights-tracker-end-of-year-report-insights-from-april-2024-to-march-2025>

消費者調査では、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの 16 歳以上の消費者の食品に関する行動と態度が調査される。本調査の目的は、FSA 及び政府間の様々な関係者に、戦略的に重要なトピックに関する最新情報を定期的に提供することである。

<主な調査結果>

食料に関する懸念 (Concerns around food)

食品価格は、回答者にとって年間を通じて最大の懸念事項であり、毎月 86%~88%が懸念を表明している。超加工食品、過剰加工食品については、2024 年 4 月から 2025 年 3 月まで一貫して 2 番目に高い懸念事項であった。

家庭の食料購入能力 (household food affordability)

家庭の食料入手への懸念はわずかに減少した。2025 年 3 月には回答者の 5 人に 1 人 (21%) がこの点について懸念を表明した。光熱費を削減し、節約するために、一部の回答者は、食品安全上のリスクを伴う可能性のある行動をとっていると回答した。

食料入手可能性 (Food availability)

食料の入手可能性を懸念する回答者の割合は、ほぼ横ばいである (19%~24%)。

フードサプライチェーンへの信頼 (Confidence in the food supply chain)

フードサプライチェーンに対する全体的な信頼度は、一年を通じて、おおむね安定していた (58%~65%)

FSA への信頼 (Trust and confidence in the FSA)

FSA とその活動についてある程度知っている人の間では、FSA への信頼度 (trust) は変動し (56%~65%)、2024 年 7 月には 65%で最も高かった。

新規食品及び食品生産技術 (Novel foods and food production techniques)

新規食品や食品生産技術に関する認知度については、約 7 割 (72%) が培養肉 (lab-grown meat) という言葉を聞いたことがあると回答した。細胞培養製品 (cell-cultivated products) や細胞培養肉 (cell-cultivated meat) という言葉を聞いたことがあると回答したのは約半数 (いずれも 52%) であった。2024 年 12 月、回答者の 8 人に 1 人 (12%) が、過去 6 ヶ月以内にカンナビジオール (CBD) を含む製品を使用又は摂取したと回答した。そのうち 3 人に 1 人 (33%) は、CBD を摂取する量は、通常 1~10 mg であると回答し、これは FSA の CBD 摂取推奨量(10 mg/日)に沿ったものである。

* 関連情報 :

Consumer Insights Tracker: Technical Report 2025 (消費者調査方法の詳細)

<https://science.food.gov.uk/article/140560-consumer-insights-tracker-technical-report-2025>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2025（2025. 05. 14）

【FSA】消費者調査（2025 年 1 月～2025 年 3 月）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202510c.pdf>

5. 都市部で栽培された食品に対する消費者と関係者の認識

Consumer and Stakeholder Perceptions of Urban-Grown Food

June 30, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/137581-consumer-and-stakeholder-perceptions-of-urban-grown-food>

（研究プロジェクト）

本報告書では、都市部で栽培された（urban-grown）食品の受容レベルを調査したオンラインの消費者調査結果、及び関係者ワークショップの調査結果を概説している。都市産食品に関する英国の消費者の見解について、また都市産食品の消費に関する懸念や障壁が国際的な研究で特定されたものと類似しているかどうかについての理解を深めることを目的としている。

主な調査結果

- 調査回答者は、都市産と表示された食品を選択する可能性が低い（表示のない食品と比較すると 48%低く、農場産と表示された食品と比較すると 57%低い）。
- 調査回答者が食品に支払ってもよいと思う金額は、都市産、農場産、表示なしの食品間で差はなかった。
- 調査回答者は、都市産食品については一般的には馴染みがないものの、都市産食品の健康、安全、品質、鮮度、栄養に関する記述（例：都市産の果物や野菜は健康に良い/安全/おいしい、等）には中～高程度で同意すると報告した。
- 調査結果によると、都市産食品に対する消費者の受容を増やすには、消費者向け、都市産食品の情報、健康と安全に関する保証、適切な価格設定が必要である。
- 関係者の間での都市産食品の受容に共通する障壁は、拡張性、供給の確実性、マーケティング又は表示に関するものである。
- 調査結果によると、都市産食品に対する利害関係者の受容を増やすためには、明確な定義とマーケティング、都市汚染の影響の明確化、拡張性と供給の信頼性の保証、安全性と品質を保証するガイダンス・規制・認証が必要であることが示唆された。

結論

英国消費者の都市産食品に対する受容度は、オンライン選択式質問においては低かったものの、消費者の意見評価はより肯定的であるように思われる。都市産食品の消費者による受容は、消費者が都市産食品への親しみを深め、その品質、安全性、持続可能性、価格について保証を得ることで、変わる可能性がある。消費者と同様に、関係者も都市産食品の利点の可能性を認識していたが、受容には、都市産食品に関する一定の説明と保証を得ることが不可欠である可能性が示唆された。関係者はまた、都市産食品の受容を向上させるために対

処すべき主要な課題を特定した。消費者と同様に、関係者は安全性の確認が受容の鍵となることを認識していた。都市産食品の潜在的な汚染に関する安全性の確認と保証は、消費者と関係者の両方にとって重要な課題である。信頼できる機関や規制当局による情報提供が、この目標達成の鍵となる。

6. 英国の食品貿易に対する貿易ショックの影響の分析

Analysing the Effect of Trade Shocks on UK Food Trade

July 02, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/140767-analysing-the-effect-of-trade-shocks-on-uk-food-trade>

(研究プロジェクト)

本報告書は、貿易ショックが英国の食品及び飼料輸入に及ぼす影響について調査するもので、特に気象現象と自由貿易協定 (FTA) による混乱に焦点を当てている。英国食品基準庁 (FSA) と共同で実施された本調査は、高度な統計時系列モデルを用いて、貿易の混乱がパートナー国からの食品及び飼料の貿易量に与える影響についての知見を提供することを目的としている。結論として、本研究は、FTA と気象現象が英国の食料・飼料輸入に与える影響について包括的な評価を提供した。ITS (Interrupted Time Series) モデルと SARIMA (Seasonal Autoregressive Integrated Moving Average) モデルの活用は、政策立案者に知見を提供し、貿易ショックの有害影響を低減し、英国のフードサプライチェーンの安定性とレジリエンスを高める戦略の策定に役立つ。

● スコットランド食品基準局 (FSS : Food Standards Scotland)

<https://www.foodstandards.gov.scot/>

1. テイクアウト食品の分析で警告的な結果が明らかになったため、政府に公衆衛生を優先するよう求める

Government urged to prioritise public health as takeaway food analysis reveals alarming findings

8 July 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/government-urged-to-prioritise-public-health-as-takeaway-food-analysis-reveals-alarming-findings>

スコットランド全土で人気のテイクアウト料理 158 品を分析した結果、警告的な結果であった。スコットランド食品基準局 (FSS) はスコットランド政府に対し、国の食環境を改善するために、より強力な長期的な措置を講じるよう強く求めた。

研究では、ドネルケバブ、衣付きピザ (battered pizza)、マカロニチーズ、ミリオネアショートブレッド (チョコ、キャラメル、ショートブレッドが 3 層になったイギリス伝統菓子) など、独立系店舗の人気テイクアウト商品を分析した。過剰なカロリー摂取に加え、飽和脂肪と塩の摂取量が一貫して高く、食物繊維が不足していた。主な調査結果は以下の通りである。

- 平均的なドネルケバブには 1283 kcal が含まれており、これは成人女性の 1 日の推奨摂取量の 64%に相当し、飽和脂肪は 1 日の推奨摂取量より 50%多く含まれている。
- 衣付きピザの平均 1 食分 (portion) は 1,327 kcal (1 日推奨摂取量の 66%) であり、塩は 1 日推奨最大量の 2 倍以上が含まれていた。
- ミリオネアショートブレッドの平均的なスライスには 34.1 g の糖類が含まれており、過剰な糖摂取の大きな原因となっている。

カロリー、飽和脂肪、塩が一日推奨摂取量を定期的に超えると、体重増加、高コレステロール、高血圧につながり、健康上の合併症を発症するリスクを高める可能性がある。

子どもの食事の栄養価は特に懸念すべきものであった。平均すると、子ども向けチーズバーガーとチップスは、1 食分あたり 982 kcal、飽和脂肪 20.9 g、塩 3.4 g で、7~10 歳児のカロリーの 1 日推奨摂取量の約 58%、飽和脂肪の 1 日最大摂取量の 98%、塩の推奨摂取量の 68%に相当する。さらに、同じメニューでも、店舗によって量と栄養価にばらつきがあった。例えば、マカロニチーズのカロリーは 296 kcal~2,107 kcal まで様々であった。

現在、スコットランドの食環境は、エネルギー、脂肪、飽和脂肪、塩、遊離糖の摂取に偏っており、栄養価がほとんどない食品を強く奨励し、推進している。より健康的な選択が誰にとってもより容易で魅力的なものとなるよう、脂肪、糖類、塩の多い食品の流行を食い止めるための措置を講じる必要がある。FSS は、スコットランドの食品の品質向上のために、食品事業者と協力し、レシピや製品の組成変更をしている。

* 報告書

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/How_healthy_is_eating_out_in_Scotland_Nutritional_analysis_of_popular_food_items_from_independent_out_of_home_businesses_-_Final_report.pdf

2. FSS はスコットランドの食生活と健康の改善に向けた、緊急かつ大胆な行動を求める

FSS calls for urgent, bolder action to improve Scotland's diet and health

2 July 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/fss-calls-for-urgent-bolder-action-to-improve-scotlands-diet-and-health>

FSS は、スコットランド政府が予防的アプローチによる公衆衛生の改善を約束したことを歓迎したが、スコットランドが抱える健康問題の規模に対応するには、進捗が依然として遅く、十分な効果が得られていないと警告した。人口健康枠組み (PHF) の公表と、高脂

肪・塩・砂糖（HFSS）製品の販売促進に対する規制導入の発表は、重要な一歩である。しかし、FSS は、現在の提案ではスコットランドの食環境を変革するために必要な規模の変化を実現できず、食品販売促進に対する現在の規制が十分な効果を発揮するためには、さらに強化する必要があると警告している。FSS の調査結果によると、例えば、一時的な価格の値下げを含むように措置を拡大すれば、購入カロリーを 4 倍削減できる可能性がある。FSS は、食品マーケティング、砂糖税の拡大、ラベル表示といった留保課題について、より統合的で野心的なアプローチを政府に強く求める。また、業界からも義務化の必要性の声が上がっている。

3. FSS 及びスコットランド政府からの声明：スコットランド産サケのウミジラミに関連する公衆衛生リスク

Statement from Food Standards Scotland and Scottish Government: public health risks associated with sea lice in Scottish salmon

3 July 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/statement-from-food-standards-scotland-and-scottish-government-public-health-risks-associated-with-sea-lice-in-scottish-salmon>

スコットランド食品基準局（FSS）は、スコットランドにおける食品安全及び食品基準に関する中央所管当局である。FSS は、スコットランドの大臣及び国民に対し、食品安全に関する事項について独立した助言を提供しており、サケのウミジラミ（sea lice）が公衆衛生リスクをもたらすとは考えていないことを発表する。サケジラミ（salmon lice）（*Lepeophtheirus salmonis*）は、厳密な外部寄生虫である。この寄生虫は、サケ製品内部には一切存在しない。

● 英国飲料水監査局（DWI : Drinking Water Inspectorate）<https://www.dwi.gov.uk/>

1. 研究報告書「有機リン系難燃剤－イングランドとウェールズの飲料水のリスク－フェーズ 2」発表

Publication of research report “Organophosphorus Flame Retardants – Risk to Drinking Water in England and Wales – Phase 2”

25 June 2025

<https://www.dwi.gov.uk/publication-of-research-report-organophosphorus-flame-retardants-risk-to-drinking-water-in-england-and-wales-phase-2/>

DWI は、有機リン系難燃剤の飲料水へのリスクに関するフォローアップ委託研究の報告書を発表した。

* 報告書及び概要

Organophosphorus Flame Retardants – Risk to Drinking Water in England and Wales – Phase 2

<https://www.dwi.gov.uk/research/completed-research/risk-assessment-chemical/organophosphorus-flame-retardants-risk-to-drinking-water-in-england-and-wales-phase-2/>

有機リン系難燃剤（OPFR）は、環境試料や生物試料から頻繁に検出されており、ヒトの健康や環境に有害な影響を及ぼす可能性が示されている。

2022 年、DWI は、OPFR が飲料水を介してヒトの健康にリスクをもたらす可能性に関する研究を委託した。この研究では、使用量推定の精度が低いこと、水源および処理水におけるモニタリングデータが不足していることなど、いくつかの根拠のギャップが特定された。英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）と DWI は、イングランドとウェールズにおける飲料水中の OPFR のリスクをさらに明らかにするために、本フォローアップ研究を委託した。

OPFR の使用と供給

EU と英国で供給・使用されている OPFR の量に関する公開情報は非常に限られている。イングランドとウェールズでは、リン酸トリエチル（TEP）、ビスフェノール A ビス（ジフェニルホスフェート）（BDP）、リン酸トリス（イソプロピルフェニル）（IPP）、リン酸トリ（2-エチルヘキシル）（TEHP）が最も多く使用されていると推定された。

水処理における OPFR の発生源、排出、除去

OPFR の放出は、工業排出のようなポイント発生源（point sources）と、消費者製品の使用時や廃棄時に徐々に放出される拡散発生源（diffuse sources）の両方から起こる。

また、飲料水中の OPFR の既存の指標濃度を改善するために、製品使用時の地表水への OPFR の排出、および廃水処理や飲料水処理における除去が推定された。

イングランドとウェールズ全域の水源および処理水中の OPFR の定量分析

3 カ所の浄水場を選定し、2024 年 3 月、6 月、9 月、11 月に、原水入口、中間処理、最終処理水でサンプリングを行った。GC-GC/MS（二次元ガスクロマトグラフィー質量分析法）を用いて OPFR を検出した。

- 処理水中の濃度：検出限界未満（<LOD）～64 ng/L の範囲であった。
- TEHP：原水と処理水から最も高頻度で検出された（原水では 29～164 ng/L、処理水では 12～64 ng/L）。除去効率は 22%～78%であった。
- リン酸トリス（2-クロロイソプロピル）（TCIPP）、リン酸 2-エチルヘキシルジフェニル（EHDPP）、リン酸トリス（2-クロロエチル）（TCEP）、TEP：原水と処理水から頻繁に検出された。除去効率は場所やサンプリングによって異なっていた。
- リン酸トリフェニル（TPP）とリン酸トリイソブチル（TiBP）：いくつかの原水サンプルで検出されたが、非常に低濃度であった（原水では、TPP：<LOD～17.2 ng/L、

TiBP : <LOD~4.98 ng/L、処理水では、TPP : <LOD~6.96 ng/L、TiBP : <LOD~3.61 ng/L)。

- リン酸トリス (1,3-ジクロロ-2-プロピル) (TDCPP) : どのサンプルからも検出されなかった。
- 本研究で報告された平均値は、韓国、中国、米国で報告された値と同程度であったが、TEHP と EHDPP については本研究の平均値の方が高濃度であった。

OPFR のヒト健康リスク評価

各物質について、ピアレビューされた毒性学的情報を用いて、健康影響に基づく指標値 (HBGV) を決定した。HBGV から、すべての排出シナリオおよび処理シナリオにおける、飲料水暴露によるヒトのリスク判定比 (Risk characterisation ratios: RCR) を算出した。

モニタリングされたすべての OPFR は、ヒトの健康に対してほとんどリスクをもたらさない可能性が高い。非常に保守的な仮定の下でも、より慎重な推定 RCR (RCR_T) 値は、未処理の水の場合でもほとんどの物質で 1 未満であった。従来の処理水を仮定した場合、2 つの物質で RCR_T 値が 1 を超えた (TDCPP で最大 8.9)。高度処理水を仮定した場合、TDCPP の RCR_T 値はすべて 1 未満であったが、TEP の RCR_T 値は取水地点の 1.7% で 1 以上であった。地表水における予測濃度は、モニタリングされた 3 カ所の浄水場の原水で実際に測定された濃度よりも、常に数桁高かった。このことから、仮定した排出率は非現実的な高レベルであることが確認され、高度処理が行われていない場合でも、ヒトの健康に対して高い安全マージンが存在することが示唆された。

提言

- 本研究は OPFR の使用量に関する情報のギャップを明らかにした。使用量の正確なデータを得ることで、潜在的な環境放出源に関する理解が大幅に深まるだろう。
- 原水と処理水から最も頻繁に検出される OPFR は、TEHP、TCIPP、EHDPP、TCEP、TEP であった。水道事業者は、環境および処理飲料水中のこれらの OPFR のモニタリングを重点的に行うことが推奨される。
- 使用する分析法は、十分な感度 (LOD: 0.1 ng/L) を有するべきである。

* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 21/ 2022 (2022. 10. 12)

【DWI】「有機リン難燃剤－イングランドとウェールズの飲料水のリスク」研究報告書発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202221c.pdf>

-
- オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM : National Institute for Public Health and the Environment) <https://www.rivm.nl/en>

1. WHO の PFAS リスク評価イニシアチブにおける RIVM サブタスクの報告書

PFAS への暴露による公衆衛生上の懸念が増加しているが、どの程度の PFAS 暴露量でヒトの健康へのリスクが増大するのかに関してコンセンサスは得られていない。そのため世界保健機関（WHO）は、2023 年 12 月、食品や飲料水を介した暴露による PFAS のリスクを評価するイニシアチブを開始した。WHO のイニシアチブの第 1 フェーズ（2024-2025 年）では、PFAS による健康影響と暴露に関するランドスケープレビュー（作業パッケージ 1）と PFAS の詳細なヒト健康リスク評価のための方法論の開発（作業パッケージ 2）の実施を目指している。これら 2 つの作業パッケージの成果が得られた後に、第 2 フェーズ（2025-2027 年）として、PFAS に関する健康影響に基づく指標値（HBGV）の導出を目指す。PFAS を評価するための WHO イニシアチブには、2027 年に予定されている FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）および飲料水水質ガイドライン（GDWQ）専門家グループによる評価も含まれる。

このイニシアチブにおいて RIVM は、第 1 フェーズのうち作業パッケージ 2 に含まれる次のサブタスクを担当しており、これらのサブタスクに対する RIVM の報告書を公表する。

- a) 水及び食品中の主要な PFAS（単体および組み合わせ）のヒトへの健康影響に関する根拠の体系的な収集と評価のためのプロトコルの開発
- b1) 混合物アプローチ（複合暴露と累積暴露）を考慮した、HBGV を導出するための方法論の検討
- b2) 食品および飲料水中の PFAS の HBGV を導出するために適用する方法論の提案

● PFAS の健康影響に基づく指標値の導出を支援する体系的な根拠の収集と評価のためのプロトコル

Protocol for Systematic Evidence Collection and Evaluation supporting health-based guidance value derivation for PFAS

07-07-2025

<https://www.rivm.nl/publicaties/protocol-for-systematic-evidence-collection-and-evaluation-supporting-health-based>

本報告書はサブタスク a に対応したものである。PFAS の影響に関するデータは膨大かつ多様であるため、利用可能なデータの体系的な収集と評価が、透明性の高いリスク評価を成功させる上で重要となる。本プロトコルは、「PFAS」への暴露と「健康影響」との関連性を調べ HBGV の導出を支援するための、疫学研究、動物試験（哺乳類）、*in vitro* 試験、並びに、メカニズム、トキシコキネティクス又は毒性学的な情報に関する *in silico* 及びリードアクロスデータに関する、体系的な根拠の収集と評価（systematic evidence collection and evaluation: SECE）のプロセス及び報告要件について概説している。SECE の手順は従来のシステマティックレビュー（因果関係の特定に用いる）によく似ているが、ハザードの特定だけでなくハザードキャラクタリゼーションにも利用される点が主に異なっている。そのため SECE のプロセスには、(1)目的に沿ったデータの定義、(2)体系的なデータ検索、

(3)研究の選択と関連性の評価（採用/除外）、(4)研究の評価とデータ抽出、が含まれている。

＊ 報告書

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0087.pdf>

● PFAS の経口暴露を評価するための混合物リスク評価アプローチ

Mixture risk assessment approaches to evaluate oral exposure to PFAS

04-07-2025

<https://www.rivm.nl/publicaties/mixture-risk-assessment-approaches-to-evaluate-oral-exposure-to-pfas>

本報告書はサブタスク b1 に対応したものであり、食品や飲料水に複数の化合物が存在する PFAS の HBGV 導出に最適と考えられる方法論を提案することが目的である。PFAS をグループに分類する方法のほか、混合物中の化合物がどのように相互作用するか（相乗作用と拮抗作用）、あるいは相互作用しないか（反応加算と用量加算）について概説している。本報告書は、サブタスク b2（PFAS－単体および混合物－の HBGV 導出のための方法論）の基礎となるものであり、既存の規制当局のガイダンスや公開文献のレビューに加えて、2024 年 10 月に RIVM が開催した PFAS の混合物リスク評価に関する国際ワークショップで共有された情報や専門的な知見に基づいている。

欧州食品安全機関(EFSA)が用いる混合物の定義に沿って、PFAS 混合物(PFAS mixture)は、発生源や空間的または時間的な近接性に関係なく、ヒトへの影響に寄与する可能性のある 2 種以上の PFAS のあらゆる組み合わせとして定義されている。

RIVM は WHO から、PFAS に用いるべき最良の方法について助言を求められたが、現時点ではその助言はできない。最優先でリスク評価を行うべき健康影響や、有害影響評価の対象とする PFAS など、WHO がまだ決定していない要因のためである。これは WHO の研究の次の段階で明らかになるだろう。

RIVM にはいくつかの推奨事項がある。例えば、グループ化については、PFAS の複雑さを考慮しつつ、混合物リスク評価に向けて実用的かつ適切な PFAS の数を設定できるようにするために、陽性の実態調査データを用いて初期の選択を行ったうえで、毒性データを用いてより実用的になるようグループの選択を改善するというハイブリッドのアプローチを提案している。PFAS の優先順位付けとグループ化において、生体蓄積性を有する PFAS のみに限定して選択することは推奨されない。半減期が比較的短い PFAS であっても暴露頻度が高く暴露量が多い場合には重大なリスクとなり、非蓄積性の PFAS でも複合影響に寄与する可能性があるためである。PFAS は暴露量の増加にともなう様々な健康影響（クラスター）が特定される可能性がある。その場合には、複数の健康影響クラスターを設定したうえで評価することが推奨される。科学文献によれば、人々が暴露される様々な化合物の量は、リスク評価の目的のために合算することができる場合がある（dose addition：用量加算）。そのため、多くの PFAS は体内で同様の挙動を示し、同様の健康影響を及ぼすので、用量加

算を適用できると考えている。また、混合物全体としてではなく、混合物中の個々の化合物のリスクを評価するという、より柔軟性の高い“成分ベース”のアプローチを推奨する。PFAS は様々な組み合わせで混合物中に存在するため、混合物全体を評価することは困難である。これらの推奨事項は、WHO が食品や飲料水中の PFAS 混合物を評価する適切な方法を作成するための指針となる。

＊ 報告書

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0078.pdf>

● PFAS（単体および混合物）の健康影響に基づく指標値（HBGV）導出のための方法論
Methodology for health-based guidance value (HBGV) derivation for PFAS (individually and in mixtures)

04-07-2025

https://www.rivm.nl/publicaties/methodology-for-health-based-guidance-value-hbgv-derivation-for-pfas-individually-and#abstract_en

本報告書はサブタスク b2 に対応したものである。PFAS がどの程度の量であれば健康に有害であるかを判断するためには、健康影響に基づく指標値（HBGV）が必要である。RIVM は、PFAS 混合物に対する HBGV を設定する方法の概要をまとめた。単一化合物と混合物の HBGV は、ほぼ同じ方法で決定される。最も重要なステップは、有害影響の評価（ハザードの特定）、有害影響が発生する量の決定（ハザードのキャラクタリゼーション）、および不確実係数の適用である。混合物の評価では、混合物に特異的に適用される特定の要素を含める必要がある。例えば、類似の健康影響に基づく PFAS のグループ化などである。

RIVM は WHO から、PFAS に用いるべき最良の方法について助言を求められたが、現時点ではその助言はできない。最優先でリスク評価を行うべき健康影響や、有害影響評価の対象とする PFAS など、WHO がまだ決定していない要因のためである。これは WHO の研究の次の段階で明らかになるだろう。

RIVM には、サブタスク b1 の報告書で示した通り、WHO がより良い方法を確立するための指針として、用量加算に基づくリスク評価や成分ベースのアプローチの利用、類似の健康影響に基づく PFAS のグループ化など、いくつかの推奨事項がある。データが不十分な場合に限り、個々の化合物を異なる健康影響に基づいて評価することができる。本報告書では、これらの推奨事項を踏まえて用量加算に基づく混合物リスク評価のアプローチに焦点をあてた。PFAS の場合、懸念される混合物の定義の複雑さを考慮すると、成分ベースのアプローチの方がより適切であると考えられる。成分ベースのアプローチでは、混合物の個々の化合物への暴露と影響に基づき混合物への複合暴露のリスクを次の 2 つのアプローチで評価する。

- 1) 全ての化合物についてハザード情報が入手可能であり、それぞれに堅牢な HBGV を同等に導出できる場合には、ハザード指数（HI）アプローチが最も適している。

- 2) 混合物中の 1 つの化合物（指標化合物：IC）のハザード情報については十分な情報が得られるものの、その他の化合物については情報が不十分な場合には、指標化合物に基づくアプローチが適している。

上記 1) のハザード指数 (HI) アプローチは、評価の対象となる化合物グループ（混合物）の各化合物のハザード比 (HQs) の合計として定義され、HQs は各化合物の暴露量と HBGV の比として算出される。もし混合物に異なる重要な影響を誘発する化合物が含まれている場合には、それぞれの毒性影響と標的臓器に基づき HBGV が導出されることになる。そのため、より精緻なアプローチとして、重要な健康影響クラスター（一般的には標的臓器に基づく）に合わせてグループ化して、標的臓器特異的ハザード指数アプローチを利用する。上記 2) の IC に基づくアプローチでは、相対効力係数 (RPF) アプローチまたは毒性等価係数 (TEF) アプローチが利用される。RPF アプローチは、混合物中の IC の毒性効力と他の化合物の毒性効力との相対的な比を用いるやり方であり、混合物に暴露されることにより生じる複合影響を毒性効力を考慮した用量（又は濃度）の加算によって予測するものである。そのため化合物は似たような毒性と用量反応を示す必要がある。RPFs は、IC のベンチマークドーズ (BMD) を、混合物に含まれるその他の化合物の BMD で除することで得られる。リスク評価では、各化合物の量にそれぞれの RPF を乗ずることで IC 等量に変換して合算し、この合算値と IC の HBGV と比較することにより評価する。TEF アプローチは、RPF を TEF で置き換えている点を除けば、RPF アプローチの計算と基本的には同じである。TEF アプローチを適用するためには、観察された異なる有害影響のもととなる一つの共通の作用機序に関する根拠が入手可能であることが不可欠である。

その他に、用量反応曲線が対数用量スケールで平行でない場合には、混合・ベンチマークドーズ (M-BMD) アプローチが適用可能である。このアプローチでは、定義されたベンチマーク反応に対応する混合物全体の BMD を用量加算モデルに基づいて算出する。

HI アプローチでは各 PFAS の HBGV が必要となり、IC に基づくアプローチ (RPF、TEF) では特定された健康影響クラスターについて IC となる PFAS の HBCV が必要となる。一方、M-BMD アプローチや、成分ベースではなく混合物全体アプローチでは、混合物に対する単一の HBGV を導出する必要がある。どのアプローチを選択するにせよ、HBGV 導出プロセスの基本要素（ハザードの特定、キャラクタリゼーション/用量反応評価含む、不確実係数の適用）は本質的に同じであることを強調する。また、HI アプローチと IC アプローチのいずれがより適しているかにかかわらず、化合物を主要な健康影響クラスターに含めることが可能かどうか、つまりグループ化を評価すべきである。

* 報告書

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0079.pdf>

- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)
<https://www.anses.fr/en>

1. 食品の安全性：科学はどのようにして消費者の健康を守るのか

Food safety: how science protects consumer health

27/06/2025

<https://www.anses.fr/en/content/food-safety-how-science-protects-consumer-health>

食品の生産から消費まで、ANSES は食品の安全性を可能な限り確保するために科学的専門知識を提供している。分析法の開発、新規食品の安全性に関する研究の実施、食中毒インシデントの監視などが含まれている。世界食品安全の日に、消費者の健康を保護するために ANSES の科学者が行っている 7 つの具体的な行動を知ろう。

- 動物からヒトへ： *Yersinia enterocolitica* の追跡
- 新しい食品、新しいリスク？
- 食品中のウイルスの起源を理解する
- 違法な物質を含む食品の検出
- 新たな水質測定方法
- より持続可能な食品供給に向けて
- 硝酸塩、亜硝酸塩：暴露レベルは？

(以下、抜粋)

違法な物質を含む食品の検出

違法に医薬品物質を添加した「異物混入」食品を含む中毒を監視する中で、重篤な事例を含む多くの中毒が中毒管理センターから報告される。「天然」として販売される製品には、実際には医薬品物質が含まれているものもある。例えば、店頭やオンラインで購入された媚薬ハチミツには、実際には、勃起不全の治療に使われる処方薬の有効成分であるシルデナフィルが含まれているものもある。また、痩身茶に、以前は減量用に処方されていたが現在は禁止されているシブトラミンが含まれている場合もある。ANSES は、食品総局、税関、フランス医薬品・保健製品安全庁(ANSM)に警告し、その後これらの機関は、深刻な心血管疾患リスクをもたらす食品について消費者に情報提供し、市場から回収し、売買ネットワーク組織を解体することもできた。新しい違法な製品の出現に直面しているため、依然として警戒は欠かせない。

より持続可能な食品供給に向けて

毎日、ジャガイモの皮、魚の皮と骨、油糧種子残渣など、副産物として知られる何トンもの残渣が、まだ食料として利用できるにもかかわらず、農業食料業界で捨てられている。Up4Food project (Upcycling side-streams for sustainable and healthy ingredients and new food concepts、持続可能で健康的な食材や新しい食品の概念のための副産物のアップサイクル) は、健康や地球にも良い新しい食品を作り出すために、忘れられた資源に第 2 の

人生を与えることを目的としている。このプロジェクトは5カ国（フランス、ノルウェー、アイルランド、ポーランド、ルーマニア）から研究者を集め、フードチェーンの関係者や市民と協力している。その目的は、これらの「二次的な流れ」から新しい製品を作り出すこと、これを促進する簡単なツールを開発すること、健康・環境・社会への影響を評価することである。

これらの代替原料や、それらに由来する成分の品質と安全性を検証するために、質量分析(ICP-MS)などの最先端のテクノロジーを用いて、特に健康に有害な、鉛、カドミウム、水銀、アルミニウム、ヒ素などの有毒微量元素を極めて正確に分析している。

硝酸塩、亜硝酸塩：暴露レベルは？

2022年に、社会の重大な懸念である、食品中の硝酸塩及び亜硝酸塩に関する大規模な研究を実施した。研究から、国民の硝酸塩への暴露の2/3は野菜から、1/4は飲料水からで、加工肉の添加物からは4%未満であることが分かった。亜硝酸塩の主な暴露源は、依然として加工肉である。科学的文献の分析から、特に加工肉や水を通して、硝酸塩/亜硝酸塩への暴露と大腸がんのリスクとの関連性が確認された。その他のがんとの関連性も疑われるが、今のところ正式な証拠はない。フランス国民の99%は依然として毒性学的閾値未満だが、「合理的に達成可能な限り低く」(as low as reasonably achievable: ALARA)の原則に従って、食品中の硝酸塩と亜硝酸塩の使用を制限するよう助言している。保存処理した(cured)肉への添加は細菌の増殖を制限することを目的としている。その使用量を減らすために、ANSESは製品に応じて適用される具体的な戦略を特定した。代替食品として提示される植物抽出物も、亜硝酸塩に変換される硝酸塩を提供していることを指摘した。水中の硝酸塩及び亜硝酸塩の存在を減らすために、農業慣行を改善する重要性を強調した。消費者に対して、保存処理した肉の摂取を1週間あたり150gに制限し、野菜の摂取を多様化するよう注意喚起することも重要である。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2022（2022. 08. 17）

【ANSES】亜硝酸塩と硝酸塩への食事暴露の削減

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202217c.pdf>

2. PNR EST : ANSES は資金提供するプロジェクトのデータへのオープンアクセスを引き続き促進する

PNR EST: ANSES continues to promote open access to data on the projects it finances
04/07/2025

<https://www.anses.fr/en/content/pnr-est-anses-continues-promote-open-access-data-projects-it-finance>

科学的知見を使えるようにするには、研究のデータや結果にアクセスしやすいことが不可欠である。ANSESは、フランス国家環境労働衛生研究計画(PNR EST)が資金提供したプロジェクトの出版物のポータルをHALオープンアーカイブに開設した。これは、研究プロ

ジェクトのデータ公開を目的とした一連の活動を補足するものである。

* HAL PNR EST ポータル（フランス語）

<https://anses-pnrest.hal.science/>

● 米国食品医薬品局（FDA : Food and Drug Administration） <https://www.fda.gov/>

1. FDA はクチナシ（ゲニピン）青色色素を承認、同時に FD&C 赤色 3 号の段階的廃止を促進する

FDA Approves Gardenia (Genipin) Blue Color Additive While Encouraging Faster Phase-Out of FD&C Red No. 3

July 14, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-approves-gardenia-genipin-blue-color-additive-while-encouraging-faster-phase-out-fdc-red-no-3>

米国食品医薬品局（FDA）は、利益団体 Gardenia Blue Interest Group (GBIG) による、GMP（適正製造規範）に適合した濃度でクチナシ（gardenia）（ゲニピン）青色色素を様々な食品に使用するための色素添加物請願を承認した。これは、過去 2 ヶ月間に FDA が食品への使用を承認した天然由来の色素としては 4 つ目である（Galdieria extract blue、Butterfly pea flower extract、リン酸カルシウムが 5 月に承認されている）。

クチナシ（ゲニピン）青色色素は、常緑樹であるクチナシの果実から抽出される。FDA はクチナシ（ゲニピン）青色色素をスポーツドリンク、フレーバー付き又は強化された非炭酸水、フルーツドリンクやエイド、そのまま飲める紅茶、ハードキャンディ、ソフトキャンディに使用することを承認している。発効日は 2025 年 8 月 29 日である。

連邦食品医薬品化粧品法（FD&C 法）第 721 条に基づき、着色料は食品に使用する前に FDA の承認を受けなければならない。FDA は、予測されるヒトでの摂取量、毒性データ及び公表文献などの関連情報を考慮して、着色料の安全性を判断する。FDA が着色料を承認すると、製造業者は使用条件に従って、その着色料を使用できる。

また FDA は、新規の着色料の承認に加え、食品製造業者に対し、ダイエタリーサプリメントを含む食品に含まれる FD&C 赤色 3 号の段階的廃止を 2027 年 1 月 15 日の期限よりも早めるよう促す書簡を送付した。

* Regulatory Status of Color Additives : Gardenia (Genipin) Blue

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=ColorAdditives&id=GardeniaBlue>

* 連邦官報

Listing of Color Additives Exempt From Certification; Gardenia (Genipin) Blue

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/07/15/2025-13175/listing-of-color-additives-exempt-from-certification-gardenia-genipin-blue>

クチナシ（ゲニピン）青色色素 “Gardenia (Genipin) Blue”：クチナシ（*Gardenia jasminoides* Ellis）の果実から得られるゲニピンとダイズタンパク質加水分解物を重合して得られる濃い紫色又は濃い青色の液体又は粉末のこと。

＊訳注：FDA の今回の措置は、米国保健福祉省（HHS）の Kennedy 長官の Make America Healthy Again イニシアチブの一環として、業界と協力し、国内のフードサプライにおけるあらゆる石油由来合成着色料の使用を段階的に廃止するという優先事項に沿ったものであると、強く主張している。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2025（2025. 05. 28）

【FDA】FDA は天然由来の着色料 3 種類を承認する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202511c.pdf>

2. FD&C 赤色 3 号の段階的廃止に関する食品製造業者への書簡

FDA Encourages Food Manufacturers to Accelerate Phasing Out the Use of FD&C Red No. 3 in Foods Before 2027 Deadline

<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/fda-encourages-food-manufacturers-accelerate-phasing-out-use-fdc-red-no-3-foods-2027-deadline>

（一部抜粋）

FDA は 2025 年 1 月 15 日、ダイエタリーサプリメントを含む食品と内服薬における FD&C 赤色 3 号の使用許可を取り消す命令を発出した。最終命令では、食品及び内服薬に FD&C 赤色 3 号を使用している製造業者は、食品は 2027 年 1 月 15 日までに、内服薬は 2028 年 1 月 18 日までに製品の組成変更を実施するよう定めた。この FDA による FD&C 赤色 3 号の使用許可の取り消しは、FD&C 法のデラニー条項に基づくものである。

2025 年 4 月 22 日、HHS は、石油由来の合成着色料を国内の食品市場から段階的に廃止するための一連の新たな措置を発表した。この段階的廃止の一環として、HHS と FDA は食品製造業者に対し、FD&C 赤色 3 号の排除を最終命令の 2027 年の期限よりも早く実施するよう要請した。

この目標達成を支援するため、FDA は改めて食品製造業者に対し、2027 年 1 月 15 日の期限前に段階的廃止を完了することを目標に、可能な限り速やかに、ダイエタリーサプリメントを含む食品における FD&C 赤色 3 号の使用を廃止し、組成変更するよう奨励する。

＊関連情報

Consumer Brands Association は学校で使用する食品・飲料製品に含まれる認証人工着色料の撤廃に向けた自主的な取り組みを発表

<https://consumerbrandsassociation.org/press-releases/consumer-brands-association-announces-voluntary-initiative-to-remove-certified-artificial-colors-in-food-and-beverage-products-from-schools/>

7月11日、製造業界団体である Consumer Brands Association は、米国の食品飲料製造業者に対し、2026～2027年度開始までに全国の学校で提供される製品から、FD&C 認定の着色料を排除するよう奨励するという自主的な取り組みを発表した。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2025（2025. 01. 22）

【FDA】FDA は食品及び内服薬における Red No. 3（赤色 3 号）の使用許可を取り消す
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202502c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2025（2025. 04. 30）

【FDA】HHS と FDA は国内のフードサプライにおける石油由来合成着色料の段階的廃止へ向かう
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202509c.pdf>

3. FDA の Marty Makary 長官の声明：ゴールドスタンダードの科学、透明性、そして常識を体現した 100 日間

A Statement from FDA Commissioner Marty Makary, M.D., M.P.H: 100 Days of Embracing Gold-Standard Science, Transparency and Common Sense
July 10, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/statement-fda-commissioner-marty-makary-md-mph-100-days-embracing-gold-standard-science-transparency>

FDA の Makary 長官が就任 100 日を迎え、この間に実施した取り組みに関する声明を発表した。食品（子どもにとってより健康的な食品）、意義ある治療及び診断の促進、行政（ゴールドスタンダードの科学と常識）の 3 つについて説明しており、Make America Healthy Again イニシアチブを目指した新政権の取組が強く主張されている。

（以下、食品部分抜粋）

食品（子どもにとってより健康的な食品）

- 米国のフードサプライを改善する

石油由来の食品着色料の段階的廃止の措置、乳児用調製乳をより健康的なものにする改善（Operation Stork Speed（コウノトリスピード作戦））の継続、現在食品に使用されている化学物質（ブチルヒドロキシトルエン/BHT、ブチルヒドロキシアニソール/BHA、アゾジカルボンアミド/ADA など）のレビューの開始や、フタル酸エステル、プロピルパラベン、二酸化チタンなどの現在レビュー中の化学物質のレビューの迅速化、GRAS（一般的に安全

と認められる) 通知を義務化する規制改革の検討(訳注: 現行の食品製造業者による自己認証制を廃止する規側の検討)、天然食品着色料の承認及び天然代替品の審査の迅速化、食事ガイドラインの改訂のため栄養規制科学プログラムの立ちあげ、超加工食品の研究と対策のために統一された定義を策定するための支援。

4. 魚介類に関連する毒素及びスコンブロトキシンによる魚中毒の報告方法

How to Report Seafood-Related Toxin and Scombrototoxin Fish Poisoning Illnesses
07/07/2025

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/how-report-seafood-related-toxin-and-scombrototoxin-fish-poisoning-illnesses>

このウェブページでは、一般的に発生する魚介類関連の毒素による疾患とスコンブロトキシンによる魚中毒に関する情報と、それらの報告方法に関する情報を提供している。ただし、二枚貝の貝毒は対象外とする。更新された最新の報告リストには、主に、スコンブロイド魚中毒(SFP)、シガテラ中毒(CP)等の疾患報告がある。

*二枚貝以外の魚類における天然毒素及びスコンブロトキシンによる中毒症例 2024 年次報告書

Natural Toxin and Scombrototoxin Fish Poisoning Illness in Fish Other Than Bivalve Molluscan Shellfish Annual Report for Calendar Years 2024

<https://www.fda.gov/media/187444/download>

この報告書では、2024 年における、二枚貝の貝毒以外の魚類における天然毒素(NT)による疾患事例及び SFP のインシデントをまとめている。(二枚貝の貝毒については別の報告及び追跡メカニズムがある。) NT 及び SFP 疾病報告プログラムを文書化した年次評価報告書である。対象は、シガトキシン、フグ毒、スコンブロトキシン、横紋筋融解症毒による中毒 (Haff 病) 症例。2024 年には、59 件のインシデントが FDA に報告された。そのうち 41 件は分類対象インシデントに変更され、作業部会によって追跡された。

※41 件の内訳

シガテラ中毒 (CP) 12 件、シガテラ中毒様 (CP-Like) 1 件、Haff 病 1 件、フグ中毒 (PFP) 2 件、スコンブロイド魚中毒(SFP)24 件、スコンブロイド魚中毒様(SFP-Like)1 件。

作業部会は、CP や SFP などの既知の疾患に類似する事例も追跡調査している。このような事例では、症状は通常これらの既知の疾患と一致するが、原因となった魚はこれらの疾患を引き起こす魚とは一致しない。

* 関連記事: 食品安全情報 (化学物質) No. 4/ 2025 (2025. 02. 19)

【FDA】魚介類に関連する毒素及びスコンブロトキシンによる魚中毒の報告方法

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202504c.pdf>

5. FDA は乳児及び子供向け食品の安全性確保のため、業界リーダーに対し、製品リコールに関するコミュニケーションの合理化と強化を促す

FDA Encourages Industry Leaders to Streamline, Enhance Product Recall Communications to Safeguard Foods for Infants and Children

July 09, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-encourages-industry-leaders-streamline-enhance-product-recall-communications-safeguard-foods>

米国食品医薬品局（FDA）は、乳児用調製乳、ベビーフード及び子供向け食品の製造、流通に携わる業界リーダーに対し、製品リコールに関するコミュニケーションへの意識向上を求めた。食品の生産、流通システムは新たなコミュニケーション技術の進歩に伴い進化を続けており、FDA は業界に対し、製品リコールの際には、一般市民への情報提供方法を検討し、FDA と連携するよう推奨する。業界リーダーへのこの働きかけは、FDA の優先事項と最近の取り組み（Operation Stork Speed（コウノトリスピード作戦）、乳児用調製乳に関する FDA 専門家パネル、そして関係者との連携など）を強化し、支援するものである。この改善により、親や保護者に子供の栄養補給のための食品に関する情報をより多く提供できるようになる。この取り組みにより、業界リーダーとの連携強化の約束を果たし、国民のニーズの最優先、親への支援と子供たちの保護、そして次世代のより健康的な未来に重点を置く。

* 事業者向けレター

FDA Encourages Food Industry Leaders to Streamline, Enhance Product Recall Communications With Public and Agency

<https://www.fda.gov/food/recalls-outbreaks-emergencies/fda-encourages-food-industry-leaders-streamline-enhance-product-recall-communications-public-and>

6. 動物用食品及び飼料

Animal Foods & Feeds

07/07/2025

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/products/animal-foods-feeds>

（情報更新）

米国食品医薬品局（FDA）の獣医学センター（CVM）は、連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C 法）に基づく、動物用食品（ペットフード、動物飼料、原材料、成分を含む）の規制について説明している。本ウェブサイト、及び以下のウェブサイトの情報が更新された。

- Animal Food Additive Petitions
<https://www.fda.gov/animal-veterinary/animal-foods-feeds/animal-food-additive-petitions>
- Animal Food Ingredient Consultation (AFIC)

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/animal-foods-feeds/animal-food-ingredient-consultation-afic-0>

- Animal Food Ingredients

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/animal-foods-feeds/animal-food-ingredients>

7. GRAS 申請通知

GRAS Notices

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices>

米国食品医薬品局(FDA)の GRAS(Generally Recognized as Safe : 一般に安全とみなされる)申請の手続き終了に関する文書。

● *Aspergillus oryzae* を用いて生産されたタンナーゼ酵素製剤

Tannase enzyme preparation produced by *Aspergillus oryzae*

Mar 14, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1192>

- GRN 番号 : 1192
- FDA の結論 : 「疑問はない」 (FDA has no question)
- 意図する使用 : 茶ベースの飲料、ジュース、果汁飲料、ソフトドリンク、フレーバーウォーター、ゼリー、植物エキスを最大 25 mg TOS(総有機固形物)/L で酵素として使用

● 山羊乳ラクトース

Goat milk lactose

Feb 21, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1213>

- GRN 番号 : 1213
- FDA の結論 : 「疑問はない」 (FDA has no question)
- 意図する使用 : 山羊乳ベースの満期産児向け一般乳児用調製乳(non-exempt infant formula)の成分として、粉乳の場合は最大 15 g/100 g、調製済み (ready-to-feed) 調製乳の場合は最大 1.9 g/100 mL で使用

8. 植物新品種協議

New Plant Variety Consultations

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=NewPlantVarietyConsultations>

- バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No. 195 への回答)

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000195

Jan 10, 2025

<https://www.fda.gov/media/187372/download>

Bayer CropScience 社によると、MON 94804 トウモロコシは、植物ホルモンであるジベレリン酸（GA）生合成遺伝子 ZmGA20ox3 及び ZmGA20ox5 の発現を抑制する GA20ox_SUP マイクロ RNA（miRNA）を発現するように遺伝子組換えされている。これらの GA 生合成遺伝子の発現抑制により、GA の産生量が低下し、節間長が短くなるため、結果として MON 94804 トウモロコシは低背性の表現型となる。Bayer 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Bayer 社は、MON 94804 トウモロコシ由来のヒト及び動物用食品は、現在市場に出回っているトウモロコシ由来のヒト及び動物用食品と、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて実質的に相違がなく、遺伝子組換え MON 94804 トウモロコシは FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を生じないと結論付けている。Bayer 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、MON 94804 トウモロコシがヒト及び動物用食品に含まれている場合に関して、これ以上の疑問はない。

9. 公示

● 表示されていない医薬品成分により有害である可能性がある

（性機能増強剤）

FDA の分析により、性機能増強剤として宣伝・販売されている以下の製品で、ラベルに表示されていない医薬品成分が確認された。

- Black Horse Miracle Honey for Men

7-8-2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/black-horse-miracle-honey-men-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

シルデナフィル、タダラフィル

- Secret Miracle Honey Extra Strength

7-8-2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/secret-miracle-honey-extra-strength-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

シルデナフィル、タダラフィル、アセトアミノフェン

- Black Panther Miracle Honey for Men

7-8-2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/black-panther-miracle-honey-men-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

シルデナフィル、タダラフィル、アセトアミノフェン

- Versace Real Honey for Men

7-8-2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/versace-real-honey-men-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

シルデナフィル、タダラフィル、アセトアミノフェン

10. 警告文書

- **J.D. Heiskell Holdings LLC**

June 12, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/jd-heiskell-holdings-llc-700893-06122025>

動物用飼料の CGMP、製造、包装、衛生管理、異物混入の問題。医療用及び非医療用動物飼料を製造している無認可飼料工場施設。2024 年に「Bliss Calf Starter」という医療用飼料製品による子牛の死亡に関する苦情があり、モネンシン過剰のため製品リコールを行っている。

11. リコール情報

- **CHS 社は、銅濃度が高い可能性があるため、Payback Champion Lamb Feed をリコール**

CHS Inc. Recalls Payback Champion Lamb Feed Due to Elevated Copper Health Risk
July 09, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/chs-inc-recalls-payback-champion-lamb-feed-due-elevated-copper-health-risk>

CHS 社は高濃度の銅のため、羊用飼料 Payback® Champion Lamb Text B30 with Power Booster 7 トンを自主的リコール。本製品の使用を継続すると、重篤な病気や死亡につながる可能性がある。製品ラベル写真あり。

- NIH（米国国立衛生研究所）のダイエタリーサプリメント局（ODS : Office of Dietary Supplements）<https://ods.od.nih.gov/>

1. ファクトシート更新

- **ビタミン D 医療従事者向けファクトシート**

Vitamin D Fact Sheet for Health Professionals

Updated: June 27, 2025

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminD-HealthProfessional/>

ファクトシート全体のフォーマットを更新し、個々のセクションの要約を記載した。

- セレン 消費者向けファクトシート

Selenium Fact Sheet for Consumers

Updated: June 18, 2025

https://ods.od.nih.gov/factsheets/Selenium-Consumer/?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

包括的に見直され、大幅に改訂された。

- 米国連邦取引委員会（FTC：Federal Trade Commission）<https://www.ftc.gov/>

1. **FTC は、減量サプリメント販売業者の欺瞞的な強調表示とレビュープラクティスによって被害を受けた消費者に返金を送付**

FTC Sends Refunds to Consumers Harmed by Weight-loss Supplement Marketer's Deceptive Claims and Review Practices

July 9, 2025

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2025/07/ftc-sends-refunds-consumers-harmed-weight-loss-supplement-marketers-deceptive-claims-review>

2018 年、連邦裁判所は、減量サプリメント販売会社 Roca Labs 社に対する FTC の申し立て（製品について根拠のない減量の強調表示をしたこと、宣伝用ウェブサイトが客観的な情報ウェブサイトであると虚偽の説明をしたこと、肯定的レビューの投稿者との金銭的なつながりを開示しなかったこと、否定的レビューの投稿者を脅迫したこと）について、FTC の主張を認める略式判決を下した。

裁判所の命令により、Roca Labs 社は一定の資金を引き渡すことを求められた。FTC はこの資金を被告の欺瞞的な強調表示によって影響を受けた消費者への補償に充てる（総額 40 万 9000 ドル以上）。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2015（2015. 09. 30）

【FTC】FTC は根拠のない減量製品についてのネガティブな消費者レビューを止めさせるために、「言論の自由の制限条項」・金銭的脅迫・裁判を利用した販売業者を訴える

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201520c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2018（2018. 10. 10）

【FTC】裁判所は減量サプリメント宣伝販売業者 Roca Labs への訴訟の件で FTC に軍配をあげた

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201821c.pdf>

● カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)

<https://inspection.canada.ca/eng/1297964599443/1297965645317>

1. 選択した食品中のダイオキシン類及びダイオキシン様化合物 – 2014 年 4 月 1 日～
2019 年 3 月 31 日

Dioxins and dioxin-like compounds in selected food products – April 1, 2014, to March
31, 2019

2025-06-23

<https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-chemistry-and-microbiology/testing-reports-and-journal-articles/2014-2019-dioxins>

(ターゲット調査)

ダイオキシン類及びダイオキシン様化合物は、環境中に存在する化学汚染物質であり、結果として食品にも含まれる。これらは、主に乳製品、動物組織/脂肪、卵に含まれている。土壌や植物の表面に蓄積されるため、油の多い植物 (oily plant) から作られた製品にも含まれることがある。ダイオキシン及びダイオキシン様化合物は食品の摂取を通じてヒトの肝臓や脂肪組織に蓄積され、皮膚疾患 (例えば、塩素座瘡 (chloracne))、肝臓及び甲状腺障害、内分泌系、神経系、生殖系及び免疫系の障害、発達への影響、及び特定の種類のがんなど、様々な健康影響と関連している。ダイオキシン及びダイオキシン様化合物への食事による暴露を最小限に抑える最良の方法は、食品及び飼料の汚染を予防及び低減することである。

本調査の主な目的は、カナダの小売店で販売されている植物油脂、肉及び肉製品、魚介類、そのまま喫食可能な製品、乳製品、ナッツ及び種子とその製品、食事代替品及びプロテインパウダー、乳児用調製乳に含まれるダイオキシン及びダイオキシン様化合物の汚染実態及び濃度に関する情報を作成することであった。

今回の調査では、ダイオキシン及びダイオキシン様化合物の濃度が最も高かったのはイワシの缶詰サンプルで、次に高かった油、バター、マヨネーズの 2 倍であった。全ての魚介類のサンプルは、カナダ食品医薬品規則における 2,3,7,8-テトラクロロジベンゾ-p-ジオキシン (2,3,7,8-TCDD) の最大基準値 (20 ppt) に適合していた。カナダでは魚以外の食品に対するダイオキシン及びダイオキシン様化合物の規則ないが、本調査で観察された濃度はカナダ保健省化学物質安全局によって評価され、いずれのサンプルもヒトへの安全性に関する懸念はないと判断され、リコールは実施されなかった。

<調査結果>

今回の調査では、2014 年 4 月 1 日から 2019 年 3 月 31 日の間に、様々な国産及び輸入植物油脂 (植物油、ショートニング、マーガリン、油ベースのサラダドレッシング、バター、マヨネーズ、豚のラード、ガチョウ脂 (goose fat))、肉及び肉製品 (冷凍及び缶詰)、魚介

類（冷凍及び缶詰）、そのまま喫食可能な食品（成人、幼児、乳児用）、乳製品（チーズ、ヨーグルト、フローズンヨーグルト、冷凍乳製品デザート、プリン、乳製品ベースのサラダドレッシング）、ナッツ及び種子とその製品（ナッツバター、シードバター、タヒニ）、食事代替品（粉末及び液体）及びプロテインパウダー、乳児用調製乳（粉末及び液体の大豆ベース及び乳製品ベースの調製粉乳）のサンプルが収集された。3,115 サンプルのうち、95% (2,951 サンプル) からダイオキシン類及びダイオキシン様化合物が検出された。調査対象となった8種類の製品のうち、最も高い濃度が検出されたのは魚介類、油脂類で、最も低い濃度が検出されたのは乳児用調製乳、ナッツ、種子、そのまま喫食可能な食品であった。

そのまま喫食可能な食品

そのまま喫食可能な食品では、冷凍ディナー、缶詰のスープやシチュー、冷凍ピザ製品など成人向け食品 341 サンプルと、乳幼児向け冷凍・瓶詰め食品 282 サンプルを検査した。成人向け食品の平均 UB TEQ (upper bound toxic equivalency : 毒性等量の上限) は 0.0910 pg TEQ/g、乳幼児向け食品の平均 UB TEQ は 0.0679 pg TEQ/g、そのまま喫食可能な食品全体の平均 UB TEQ は 0.0805 pg TEQ/g であった。乳幼児向け食品の 6%と成人向け食品の 4%では、ダイオキシン及びダイオキシン様化合物は検出されなかった。

ナッツ、種子、ナッツ/種子バター

ナッツ、種子、ナッツ/種子バター320 サンプル（ナッツ及びナッツバター267 サンプル、種子及び種子バター（又はタヒニなどのペースト）53 サンプル）のうち、288 サンプル(90%) からダイオキシン及びダイオキシン様化合物が検出された。ナッツ及びナッツバターの平均 UB TEQ (0.114 pg TEQ/g) は、種子及び種子バターの平均 UB TEQ (0.0999 pg TEQ/g) よりわずかに高かった。ナッツ又は種子の種類ごとの平均 UB TEQ に有意差はなかった。

肉及び肉製品

缶詰、瓶詰、又はパウチ入りの加工肉及び冷凍肉製品を検査した。サンプルの 95%からダイオキシン及びダイオキシン様化合物が検出された。牛肉製品の平均 UB TEQ (0.116 pg TEQ/g) は、本調査で分析された家禽、豚肉、羊肉の平均 UB TEQ (0.0838 pg TEQ/g) よりも高かった。

食事代替品とプロテインパウダー

液状及び粉末状の食事代替品と栄養プロテインパウダーの 95 サンプルを検査した。85 サンプル (89%) でダイオキシン及びダイオキシン様化合物が検出された（パウダーサンプルでは 96%、液状食事代替品では 83%）。パウダーサンプルの平均 UB TEQ は 0.0912 pg TEQ/g、液状サンプルの平均 UB TEQ は 0.0915 pg TEQ/g であった。

乳児用調製乳

販売時の状態（希釈されていない状態）で検査・報告された乳児用調製乳 83 サンプル (91%) でダイオキシン及びダイオキシン様化合物が検出された。サンプルには、乳製品ベース（粉末及び液体）及び粉末状の大豆ベースの調製乳が含まれる。全体の平均 UB TEQ は 0.0853 pg TEQ/g であった。大豆ベースと乳製品ベースの乳児用調製乳の平均 UB TEQ は同程度であった。乳製品ベースの乳児用調製乳では、粉末サンプルの平均 UB TEQ は、

液体サンプルで検出された平均 UB TEQ の 4 倍であった。これは、粉末サンプルを分析する場合と液体サンプルを分析する場合の分析法の性能の違いと、粉末サンプルは使用前に水で希釈することを目的としていることによるものである。したがって、このカテゴリーのサンプルでは、UB TEQ は存在する総 TEQ の推定値として過大評価されている可能性がある。LB TEQ (lower bound TEQ : 毒性等量の下限) は、サンプルで検出されたダイオキシン及びダイオキシン様化合物の濃度を反映しており、UB TEQ よりも適切な計算値である可能性がある。

油脂

植物性及び動物性の油脂サンプル 792 サンプルを検査した。植物性油脂としては、様々な種類の単一植物油 (single oil : オリーブ油、ゴマ油、キャノーラ油など) に加え、ブレンドオイル、油ベースのサラダドレッシング、マヨネーズ、固形植物性ショートニングとマーガリンが検査された。動物性脂肪としては、乳製品バター、ラード (豚脂)、ガチョウ脂が検査された。

- 植物性油脂及びドレッシング

合計 551 種類の植物油及びショートニング系脂肪、及び、植物油を主成分とするマヨネーズ 76 サンプルと油ベースのサラダドレッシング 24 サンプルが検査された。ダイオキシン及びダイオキシン様化合物は、植物性油脂の 92%、マヨネーズの 96%、そしてすべての油ベースのサラダドレッシングから検出された。平均 UB TEQ が最も低かったのは油ベースのサラダドレッシングで (0.0677 pg TEQ/g)、最も高かったのは米ぬか油 (0.353 pg TEQ/g) であった。

- 動物性脂肪

ラード (豚脂)、ガチョウ脂、乳製品バターの計 141 サンプルが検査された。ダイオキシン及びダイオキシン様化合物は、サンプルの 98% から検出された。最も高い平均 UB TEQ を示したのはガチョウ脂 (0.190 pg TEQ/g)、次いでバター (0.102 pg TEQ/g) であり、豚脂由来のラードが最も低かった (0.0299 pg TEQ/g)。

乳製品

様々な種類のチーズ、ヨーグルト、冷凍乳製品デザート (アイスクリーム、フローズンヨーグルト、チーズケーキ、ジェラート、クリームパイ)、乳製品ベースのプリン、乳製品ベースのサラダドレッシングが検査された。検査されたサンプルの 99% からダイオキシン及びダイオキシン様化合物が検出された。平均 UB TEQ が最も高かったのはチーズで (0.109 pg TEQ/g)、最も低かったのはヨーグルト飲料であった (0.0177 pg TEQ/g)。

魚介類

魚介類は、今回の食品カテゴリーの中で、ダイオキシン及びダイオキシン様化合物の平均含有量が最も高く、サンプルの 97% で検出された。サンプルには缶詰や冷凍食品も含まれ、幅広い魚介類が対象となった。全体の平均 UB TEQ は 0.156 pg TEQ/g であった。冷凍又は冷蔵されたサンプルは、缶詰の魚介類よりも平均 UB TEQ が低かった。本調査の対象となった魚介類のサンプルはすべて、カナダ食品医薬品規則 (CFDA) の 2,3,7,8-TCDD の基

準値 20 ppt に適合していた。サンプルの 97%には 2,3,7,8-TCDD は検出されず、検出された最高値は 0.147 ppt であった。

＊関連情報：前回の調査結果

Dioxins and Dioxin-Like Compounds in Selected Foods - April 1, 2012 to March 31, 2014

<https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-reports-and-journal-articles/dioxins-and-dioxin-compounds-food>

2. リコール情報

- ヒスタミンのため、Vicente Marino ブランドのアンチョビオイル付けがリコールされる

Vicente Marino brand Anchovy Fillets in Olive Oil recalled due to histamine

2025-07-03

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/vicente-marino-brand-anchovy-fillets-olive-oil-recalled-due-histamine>

本製品は、ヒスタミンのため、市場からリコールされている。

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ : Food Standards Australia New Zealand) <https://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>

1. 加工助剤としてのアミノペプチダーゼ Y に関する意見募集

Call for comment on aminopeptidase Y as a processing aid

8 July 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-aminopeptidase-y-processing-aid>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局(FSANZ)は、加工助剤としての酵素アミノペプチダーゼ Y の使用許可申請に関する意見を募集している。

アミノペプチダーゼ Y(EC 3.4.11.6)は、真菌 *Trichoderma reesei* を用いて製造された酵素である。この真菌は、別の真菌 *Aspergillus clavatus* 由来遺伝子を組み込み、本酵素を生産できるよう改変された。

本申請は、アミノペプチダーゼ Y をタンパク質と酵母の加工及び香料生産に使用することの承認を求めている。

FSANZ の安全性評価からは、この酵素の使用案に関連する公衆衛生や安全上の懸念は見つからなかった。

意見募集の締め切りは 2025 年 8 月 12 日。

* 関連情報：食品基準通知 348-25（下記）

2. 食品基準通知

● Notification Circular - 346-25

20 June 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-346-25>

新規申請と提案

- ・ 遺伝子組換え紫トマト由来食品の許可

このトマトは熟すにつれて天然の青い色素（アントシアニン）を生成するよう改変されており、皮と果肉両方とも紫色になる。本申請はカナダ保健省（Health Canada）・FSANZ 共有評価プロセス(SAP)に従って評価される。評価の一環として、FSANZ は、この遺伝子組換えトマトの分子特性、栄養成分、食用の安全性に関する科学的根拠を調査する。

* 関連情報

カナダ保健省・FSANZ 共有評価プロセス：申請者向け情報

Health Canada-FSANZ Shared Assessment Process: Information for Applicants

5 December 2024

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/gmfood/health-canada-fsanzenz-shared-assessment-process>

カナダ保健省（HC）と FSANZ は、遺伝子組換え（GM）食品の市販前評価に関する協力体制である HC-FSANZ 共有評価プロセス (HC-FSANZ Shared Assessment Process: SAP) を開始した。SAP は、両機関の情報共有の長い歴史と GM 食品に関する広範な協力を基に、10 年以上の作業を通じて開発された。

申請者は GM 食品の市販前審査の申請を両機関に提出するが、食品安全評価は HC または FSANZ のどちらか一方のみが行う。その後、評価結果が両機関の要件を満たしていることを確認するためにもう一方の機関に共有される。共有された評価結果は、両機関によって、当該 GM 食品に関するそれぞれ独立した規制判断に使用される。

SAP の利点としては以下の点がある。

- ・ 規制当局の時間とリソースの節約
- ・ カナダとオーストラリア／ニュージーランドの承認プロセスにおける整合性と効率の向上
- ・ 申請者にとって、より迅速な承認取得やコスト削減

SAP の適用範囲は、両規制当局の枠組みの下で市販前審査を必要とする GM 植物由来の食品に限定されている。また、申請者は以下のような要件を満たす必要がある。

- ・ 両機関による市販前審査および認可を、同一またはほぼ同じ期間内に申請するこ

と

- 過去に申請した別の GM 食品の情報を参照する申請については、両機関が過去の申請を評価しており、同じ情報にアクセスできる状況であること
- 各機関への申請書には同一の情報を記載すること
- 機密情報を含む申請情報を両機関が共有し議論することに同意すること

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2020（2020. 10. 14）

【FSANZ】カナダと FSANZ による GM 食品安全性評価の共有

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202021c.pdf>

● Notification Circular - 347-25

3 July 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-347-25>

新規申請と提案

- 幼児用調製乳(1～3 歳)に適用される、規制の定義、組成、表示及び製品説明など、Food Standards Code の規定の改定及び明確化

認可と閣僚会議通知

- 航空機客室内の小型犬及び猫の許可
- 食品及び飲料製品の食品添加物としてのマッシュルーム(*Agaricus bisporus*)由来キトサン及び(1,3)-β-グルカンの使用許可

● Notification Circular - 348-25

8 July 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-348-25>

新規申請と提案

- ワインの吸着剤加工助剤としての分子インプリントポリマー（MIPs、架橋ポリエステル樹脂の一種）の許可の申請

意見募集（2025 年 8 月 19 日まで）

- ベーカリー用途の加工助剤として使用されるアミノペプチダーゼの承認の申請。この酵素は *Aspergillus clavatus* 由来アミノペプチダーゼ遺伝子を過剰発現するよう遺伝子組換えされた *Trichoderma reesei* から生産される。

-
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority）<https://apvma.gov.au/>

1. 査察のレビューの期間延長とサービス改善の取り組み

Audit review timeframe extension and service improvement initiatives

7 July 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/audit-review-timeframe-extension-and-service-improvement-initiatives>

2024 年 8 月、製造品質及びライセンス(MQL)チームは、査察レビューの完了までの期限を延長した。この調整は、本会計年度中（2025 年 7 月 1 日～2026 年 6 月 30 日）も継続される。この期間中は、オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、必要な情報を受け取ってから 4 ヶ月以内に査察の 90%を完了することを目標とする。

昨年の最初の延長は、新規職員の研修や、オーストラリアの動物用化学製品の適正製造規範(GMP)コードの改定など、重要分野を優先するために導入された。

今回の延長の継続により、MQL チームは以下のことが可能になる。

- 全体的なパフォーマンスの向上
- オーストラリア GMP コードの見直しの完了
- 査察関連作業指示書の改善
- より広範な機関のプロセス改善のサポート
- APVMA の構造変更の管理

これらの取り組みにより、将来にわたってサービスの質の継続的な向上が期待される。

2026 年 7 月 1 日以降は、APVMA は情報を受け取ってから 3 ヶ月以内に査察の 90%を完了するという当初の目標に戻る。

MQL チームは、一部の査察を優先する必要があると理解している。優先度の高い要求は、キャパシティが許す限り検討するよう MQL のアシスタントディレクターに指示する必要がある。

2. 「よく似た」第 6 項及び第 7 項の申請のための申請要件に関する更新

Update on Application Requirements for 'closely similar' Item 6 and 7 Applications

11 June 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/update-application-requirements-closely-similar-item-6-and-7-applications>

APVMA は、申請書の適切な情報を確実に受け取るために、農薬及び動物用医薬品コード（申請要件）文書 2014（Agricultural and Veterinary Chemicals Code (Application Requirements) Instrument 2014、以下、申請要件文書 2014）の、第 6 項（Information in the application）及び第 7 項（Safety criteria）の申請要件に関する更新を発表する。

新規化学製品の登録申請では、新規化学製品が参照化学製品によく似ていることを利用する場合がある。このような場合、申請者は、第 7 項については新規化学製品に関する裏付けデータ無しで、第 6 項については新規化学製品に関する裏付けデータを最低限とし、補足情報として特定の参照製品に関するデータを考慮するよう APVMA に求める。本更新において APVMA は、このような場合の申請要件を満たすために必要な参照製品のデータ項目を明確に示した。この更新は直ちに発効し、現在 APVMA に提出されている全ての申請の第 6 項及び第 7 項にも適用される。

申請書に含まなければならない要件

申請要件を満たすためには、参照製品に関する十分な情報を APVMA が保有していることが必要である。そのため、APVMA は申請者に、PubCRIS（登録された農薬及び動物用医薬品に関する情報データベース）をチェックし、参照製品のデータがあるかどうか確認することを推奨している。

予備評価

申請書に含まれている情報が、APVMA が保有する参照製品の情報と合わせて、申請要件を満たしているかどうか検討する。満たしていない場合は申請者に不備通知を発行する。申請者は 1 ヶ月以内に、異なる参照製品を特定するか、追加情報を提出する。不備が修正されたと APVMA が認めた場合、申請書は評価に進む。不備が修正されない場合、申請書は却下される。

申請書が評価段階に入った場合

申請書と提案された製品が全ての法定基準を満たしていると APVMA が判断した場合、その製品を登録する。判断しない場合は、申請却下提案通知を発行し、申請者に対して文書回答を求める。申請者が、法定基準を満たすと APVMA が判断できる文書回答を提出した場合は、その製品を登録する。しかし、別の参照製品の検討要請や、申請書の情報に関連しないものは、考慮されない。

審査中の申請書の第 6 項及び第 7 項について

参照製品に関する必要な情報を APVMA が保有していない場合は、暫定措置として代替参照製品を特定できるようにする。

* 申請要件文書 2014 : Agricultural and Veterinary Chemicals Code (Application Requirements) Instrument 2014

<https://www.legislation.gov.au/F2014L00845/latest/text>

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<https://www.tga.gov.au/>

1. リコール情報

● Xinyi Biyan Pills (辛夷鼻炎丸)

9 July 2025

<https://www.tga.gov.au/safety/market-actions/xinyi-biyan-pills>

Well Herb 社は、Xinyi Biyan Pills (辛夷鼻炎丸) の 2 バッチをリコール。製品には、許容摂取量を超える鉛が含まれていた。TGA の検査によると、ラベルに記載されている推奨摂取量 (9 g/日) で製品を摂取した場合、リコール対象の 2 バッチの製品に含まれる鉛は、許容一日暴露量 (Permitted Daily Exposure : PDE) である 5 µg/日を超えていた

● 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載しています。

1. 食品混入不純物 (金属汚染物質) 改正規則 2025 が官報に公表される

Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2025 gazetted June 27, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20250627_11669.html

Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2025 (食品混入不純物 (金属汚染物質) 改正規則 2025) が官報に公表された。

公衆衛生の保護を強化し、効果的な規制を推進し、国内基準と国際基準の調和を促進することを目的として、コーデックス委員会及び主要食品輸入地の最新基準を参考に以下の点が改正される。

- 特定の食品 (食品ペア) 中の特定の金属 (鉛、カドミウム、メチル水銀を含む) に対する 27 の新しい最大基準値 (ML) を追加する (ML の総数は 144 から 171 に増える)
- 既存の食品ペアに対する鉛の 9 つの ML を更新する

* Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2025

<https://www.gld.gov.hk/egazette/english/gazette/file.php?year=2025&vol=29&no=26&extra=0&type=2&number=140>

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 2/ 2025 (2025. 01. 22)

【香港政府ニュース】 ニュースレター

食品中の金属汚染物質パート III - 食品混入不純物 (金属汚染物質) 規則の改正

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202502c.pdf>

2. プレスリリース

- CFS はエチレンオキシドが含まれている可能性のある輸入包装済みクミンパウダーを摂取しないよう国民に呼びかけている

CFS urges public not to consume imported prepackaged cumin powder with possible presence of ethylene oxide

2025-7-3

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20250703_11684.html

食品安全センター（CFS）は、ジョージア産の包装済みクミンパウダーにエチレンオキシドが含まれている可能性があるため、摂取を控えるよう呼びかけた。CFS の予備調査の結果、香港の業者が対象製品を香港に輸入していた。

3. 違反情報

- マンゴー製品が食品中の残留農薬規則に違反する

A mango product not in compliance with Pesticide Residues in Food Regulation

July 3, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250703_11681.html

マンゴー製品から基準値（0.05 mg/kg）を超過する 0.079 mg/kg のクロルピリホスが検出された。

- **Rappel Conso of France** – アガベ販売業者によって表示されていない二酸化チタンの存在のため、**SUNNY VIA** ブランドの **SIROP D'AGAVE RICHE EN FIBRES** シロップ製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of SUNNY VIA brand SIROP D'AGAVE RICHE EN FIBRES syrup product due to the presence of titanium dioxide that has not been declared by the agave supplier

27 June 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250627_1.pdf

- **Rappel Conso of France** – 食品由来ではないミネラルオイル（ミネラルオイル飽和炭化水素類(MOSH)及びミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)) が欧州連合で認可されていないレベルで含まれているため、**LAY'S** ブランドの **Mini-paquets de chips Lay's – Lot de 9**（ポテトチップス製品）のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of LAY'S brand Mini-paquets de chips Lay's – Lot de 9 potato chips product due to the presence of mineral oils of non-food origin (MOSH and MOAH) at a level not authorized in the European Union.

4 July 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250704_1.pdf

-
- 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

<https://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2025.6.27～2025.7.3

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43444

- 2025.6.20～2025.6.26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43443

2. 2024 年食品輸入量 1,938 万トン、前年比 5.4%増加

輸入検査管理課 2025-06-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49160

食品医薬品安全処は、2024 年に国内に輸入された食品などは 164 カ国から 84 万 6 千件、1,938 万トン、357 億ドル相当で、前年比輸入件数は 6.8%、重量は 5.4%、金額は 2.7%増加したと明らかにした。2024 年の主な特徴は以下の通りである。

1 国別の輸入食品の特徴

昨年の主要な輸入国は米国、中国、オーストラリアの順で、全体の 52.6% (1,019 万 6 千トン) を占めた。米国からは小麦と大豆、中国からはキムチと精製塩、オーストラリアからは小麦、精製工程が必要な食品原料が最も多く輸入された。

米国から輸入される小麦、大豆、トウモロコシは、いずれも輸入量が 10%以上増加し、中でもトウモロコシの輸入量が前年比 1,070.7%と大幅に増加した。これは国際情勢の変動と異常気象などにより、主要トウモロコシ輸入国であったウクライナ(16.0%減)とルーマニア(71.3%減)からの輸入量が減少し、米国産トウモロコシに代替されたものと分析される。

2 2024 年の輸入食品品目群別に見た主な特徴

①輸入上位品目：昨年 1 年間に合計 2,369 品目が輸入された。上位 5 品目は、小麦、精製工程が必要な食品原料、トウモロコシ、大豆、バナナで、これらの輸入量が全体の 46.4% (約 900 万トン) を占めた。

②農・林・畜・水産物：輸入食品の約 60% (重量基準) を占める農・林・畜・水産物の輸入量は約 1,171 万トンで、前年比 6.9% (約 76 万トン) 増加した。特に、農・林産物の輸入量が前年比 10.1% (83 万トン) 増加し、食品全体の輸入量も一緒に増加し、このうち小麦(15.3%増)とトウモロコシ(12.2%増)の輸入が大幅に増加した。また畜産物については、豚肉 (副産

物を含む)の輸入量が10.8%増加した。

水産物は前年に引き続き2024年も輸入量が減少し(7.4%減)、特に主要な水産物輸入品目である冷凍スケトウダラ(0.7%減)と冷凍サバ(14.6%減)の輸入量が減少した。一方、塩蔵クラゲ(183.3%増)と乾燥海苔(194.1 増)は増加した。ノルウェー産冷凍サバ(7.3%減)とペルー産冷凍イカ(63.3%減)の輸入量が減少したが、これは海水温の変化による現地生産量の減少が原因だと分析される。

③加工食品:加工食品の輸入量は665万トン(全輸入量の34.3%)で前年比2.2%増加した。キムチの輸入量は前年比8.7%増加した。

④健康機能食品:健康機能食品は過去数年間は着実に増加の傾向を示していたが、2023年以降は減少傾向を示し、昨年は4.2%減の2万3千トンとなった。主な輸入品目は、複合栄養素製品、個別認定された健康機能食品、栄養素・機能性複合製品などである。電子商取引の発達により、個人の海外から直接購入の増加などが輸入量の変化に影響を及ぼしていると分析される。一方、韓国の健康機能食品の輸出実績は2億7,864万ドルで前年(2億4,834万ドル)比12.2%増加した。

3 輸入食品などの検査結果と不適合の状況

昨年1年間に申告された輸入食品などに対する検査の結果、68カ国からの292品目、1,454件(0.17%)、7,352トン(0.04%)が不適合判定を受け、国内への搬入が阻止された。

国別では、中国、ベトナム、米国、タイ、インドの順に不適合が多く発生し、5カ国の不適合は940件で全体の64.6%を占めた。

品目別では、ポリプロピレン(器具又は容器・包装)、菓子、果物・野菜加工品、キャンディ類、金属製品の順で、不適合理由は、個別基準・規格違反(456件、31.4%)、食品添加物使用基準違反(294件、20.2%)、農薬残留許容基準違反(250件、17.2%)、微生物基準違反(182件、12.5%)、重金属基準違反(61件、4.2%)などだった。

<添付> 2024年輸入食品などの現状(統計資料)

*関連記事:食品安全情報(化学物質) No. 19/2024 (2024.09.18)

【MFDS】2023年輸入農・水・畜産物9.1%減少、加工食品の輸入は大きな変化なし

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202419c.pdf>

3. 食薬処、国民のナトリウム・糖類摂取実態分析結果を発表

栄養機能研究課 2025-07-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49163

食品医薬品安全処は、国民健康栄養調査資料を基に、最近5年間の韓国国民のナトリウム・糖類摂取量を分析した結果、ナトリウム摂取量は世界保健機関(WHO)の勧告基準に比べて1.6倍高い、また、糖類はWHO勧告基準より低い水準だが、一部の子供・青少年では勧告基準を超過したと明らかにした。

ナトリウム摂取量の主な分析結果

韓国国民の 2023 年の一日平均ナトリウム摂取量は 3,136 mg で、低減政策前の 2011 年 (4,789 mg) に比べて 1,653 mg (34.5%) 減少し、2019 年 (3,289 mg) と比べて 153 mg (約 4.7%) 減少した。

2023 年のナトリウム摂取状況を分析すると、男性 (3,696 mg) が女性 (2,576 mg) よりも多く摂取しており、最も多く摂取する年齢は 30～40 代で、一日平均 3,389 mg (塩に換算すると 8.5 g) 摂取していることがわかった。また、ナトリウムの 50% 以上を麺・餃子類、キムチ類、汁・スープ、炒め物、チゲ・鍋類などから摂取することが分かった。

食薬処は、国民が食品を健康的に摂取できるように、ナトリウムを減らして椎茸・昆布・煮干粉などに置き換えるレシピを活用し、飲食店でデリバリー・包装食品を注文する場合は調味料は別にするなど、ナトリウムを少なくするための努力が必要だと明らかにした。

糖類摂取量の主な分析結果

韓国国民が加工食品を通じて一日に摂取する糖類の量は、2019 年は 36.8 g (一日総カロリーの 7.6%)、2023 年は 35.5 g (一日総カロリーの 7.7%) と、5 年間同様の傾向を維持していることがわかり、これは WHO 勧告基準 (一日総カロリーの 10% 未満) より低い水準である。

一方、一部の子供・青少年の糖類摂取量は 42.1～46.6 g で、一日の総カロリーの 10% 以上を摂取していた (6～11 歳男性 9.5%、女性 10.2%、12～18 歳男性 9.5%、女性 11.1%、19～29 歳男性 8.6%、女性 10.5%)。一日の食事でパン類、糖類含有の果物・野菜飲料類、炭酸飲料のほか、アイスクリームなどを多く摂取することが影響したと分析される。

国民が加工食品を通じて摂取する糖類摂取量の 47% は、主に飲料 (11.4 g)、菓子・パン・餅類 (5.4 g) であることがわかった。2019 年に比べ、ゼロドリンクの流行により飲料類から摂取する糖類は 9.5% 減少し、菓子・パン・餅類では 3.8% 増加した。

食薬処は、糖類の摂取を減らすには、炭酸飲料より水を飲み、おやつとして菓子・パンよりも新鮮な果物を摂取し、加工食品を購入する際には栄養成分表示を確認し、糖類含有量が少ない食品を購入するなど、日常生活での実践を呼びかけた。

なお、食薬処は、国民が自ら健康的な食品を選択できるよう、塩辛くなく・甘くない加工食品と調理食品の開発を支援しており、家庭で健康的な食生活を実践できるよう、ナトリウム・糖類低減レシピを紹介する「私たちの体が望む三三韓ごはん」を毎年発行している。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 13/ 2024 (2024. 06. 26)

【MFDS】食薬処、国民のナトリウム・糖類摂取実態の分析結果を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202413c.pdf>

4. チョングッジャン (韓国味噌)、ヒマワリ油など消費期限の参考値を追加公開

食品基準課 2025-06-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49152

食品医薬品安全処は、消費期限表示を準備する食品事業者を支援するため、2022 年から

2024 年 12 月 13 日まで 150 食品タイプ 1,159 品目の消費期限参考値を公開したのに続き、チョングッジャン、ヒマワリ油など 107 食品タイプ 291 品目の消費期限参考値を追加公開した。

消費期限参考値は、食薬処が食品別に消費期限の設定実験を実施した後、適正な水準を定めて提示する暫定消費期限である。事業者は自社の製造・販売する製品の特性、包装方法、流通環境などを考慮し、消費期限設定報告書に提示された品目のうち最も類似した品目の消費期限参考値を自社製品の消費期限を定める際に参考にすることができる。

*「食品、食品添加物、畜産物及び健康機能食品の消費期限設定基準」（食薬処告示）に基づき、消費期限設定時に消費期限設定実験を実施しなければならないが、実験の代わりに消費期限設定に関する研究報告書を引用して消費期限を設定できる

食薬処は、事業者が食品の特性（食品タイプ、包装方法、保存・流通温度など）に合った消費期限参考値を簡単に確認できるように、消費期限設定報告書及び消費期限参考値検索サービスを提供している。

<添付>

- 1.食品タイプ別消費期限参考値設定実験の結果
- 2.「消費期限参考値検索サービス」画面

5. 食薬処、畜産物の自己品質検査ガイドブック発刊

畜産物安全政策課 2025-06-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49147

食品医薬品安全処は、畜産物の自己品質検査の際、製品の種類による検査項目などを案内するために、「畜産物自己品質検査ガイドブック」を 6 月 17 日に制定・発刊した。

自己品質検査は、畜産物を製造・生産する事業者が、製品が基準・規格に適合しているかどうかを直接確認する制度である。今回のガイドブックは、事業者が製造した畜産物の種別別に検査が必要な項目と滅菌・殺菌など製造過程の有無によって確認しなければならない基準・規格に関する全般的な事項を総合的に案内する。

また、これまでに寄せられた自己品質検査関連の苦情を分析し、自己品質検査の周期、年間タイプ別最小検査項目数、検査結果の記録管理、検査免除要件などの Q&A も収録し、担当公務員も現場で活用できるように製作した。

6. 食薬処、「食品表示情報手話映像制作マニュアル」を発刊

食品表示広告政策課 2025-07-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49167

食品医薬品安全処は、食品事業者が食品表示情報を手話映像で制作する際に役立つ「食品表示情報手話映像制作マニュアル」を 6 月 30 日に発刊・配布した。

食薬処は 2023 年、視覚・聴覚障害者の食品情報へのアクセス性を高めるため、食品などに点字・音声・手話映像変換用コードを表示できる根拠*を設定し、「食品の点字表示などに

関するガイドライン」を運用している。

*「食品等の表示・広告に関する法律」第4条の2（2023.12.14.施行）

消費者は、食品の容器・包装に表示された手話映像変換用コード(QR)を携帯電話のカメラで読み取り、手話で食品表示情報を提供する映像を確認できる。

今回のマニュアルでは、特に韓国手話辞典に登録されている130余りの食生活関連手話表現だけでは情報伝達が難しい点を改善するため、食品タイプ、原材料名、アレルギー誘発物質、保管方法、栄養成分、消費者安全のための注意事項に対する食品表示関連手話表現456個を追加開発・収録した。

また、聴覚障害者を対象に需要調査を実施し、キムチ類、醤油類、豆腐類、乳製品類など22品目を手話映像の優先適用品目として選定し、当該製品の試験的な手話映像をQRコードで提供する。

<添付>

1. マニュアルの主な内容
2. 食品表示関連手話表現の例示

7. 回収措置

- 食品原料として使用できないトウゴマ（ヒマ）シードを使用した「混合インゲンマメ」の回収措置

農水産物安全政策課 2025-07-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49168

食品医薬品安全処は、食品製造・販売業者が、食品に使用できないトウゴマ（ヒマ）シード*をインゲンマメなど他の農産物と混合して「混合インゲンマメ（食品タイプ：農産物）」を製造・販売したことが確認されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

*トウゴマ(*Ricinus communis* L.)は、葉の部分のみ食品原料として使用可能であり、その他の部分は食品に使用できない

-
- シンガポール食品庁（SFA : Singapore Food Agency）<https://www.sfa.gov.sg/>

1. Forum Replies : SFA は食料のレジリエンスに引き続き注力する

SFA remains committed to food resilience

26 Jun 2025

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/sfa-remains-committed-to-food-resilience>

シンガポール食品庁（SFA）は、「食料はどこにあるのか？」という意見に対し、以下のように回答した。

- シンガポールとシンガポール国民への安全な食料の継続的な供給を確保することは、SFA の重要な優先事項である。SFA は、気候変動、動物媒介性疾病の蔓延、地政学的緊張、国際貿易のダイナミクスの変化といった要因によって引き起こされる潜在的な混乱に対抗するため、供給源の多様化、備蓄、国内生産を通じて、国の食料安全保障を確保するための包括的な戦略を維持している。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室